

CIOCIARIA & CUCINA e x c e l l e n c e

Notti insonni per
il grande lievitato
di Natale
di **Fausto Ferrante**

Salutiamo la vendemmia
con un'intervista a
Tiziana Vela e Pina Terenzi

Giubileo 2025 in
Ciociaria 1ª puntata:
Veroli e la Scala Santa

Guida Ristoranti
d'Italia 2025: il Vicolo e
l'Opificio del Gusto

CIOCIARIA & CUCINA e x c e l l e n c e

Autunno, 2024

*Il Mondo ha bisogno
di Poesia?*

Biancamano Valeri

CIOCIARIA & CUCINA e x c e l l e n c e

Dal Patricano:
Pierpaolo Pellegrini ci
racconta i segreti della
carne alla brace



Cari lettori,

viviamo in un periodo complesso e inquieto. Guerre, catastrofi naturali, e il progressivo abbandono di pilastri come sanità e istruzione ci fanno sentire come se fossimo tornati indietro di un secolo. In un mondo che sembra aver perso di vista la speranza e il sostegno alla crescita umana, i sogni diventano più essenziali che mai. È in momenti come questi che non possiamo permetterci di lasciarli andare: i sogni sono l'argine, il confine tra noi e coloro che vorrebbero indirizzare il nostro cammino secondo la propria volontà.

In ogni passo della nostra vita, i sogni ci accompagnano come fari silenziosi, custodi della nostra visione e del nostro desiderio di miglioramento. Senza sogni, il cammino si fa incerto, e rischiamo di lasciare spazio a chi vuole prevalere, a chi desidera plasmare il nostro destino al posto nostro. È per questo che dobbiamo nutrirli, questi sogni. Sono loro a donarci la forza di continuare, a spingerci a guardare oltre, a cercare qualcosa di più per noi stessi e per chi ci circonda.

Non permettiamo mai che siano altri a decidere il nostro percorso. Ogni battaglia, ogni sfida affrontata con il cuore e guidata da un sogno ci avvicina a un futuro più autentico, più nostro. Sogniamo, dunque, con coraggio e determinazione, perché sono proprio i sogni a farci grandi, a renderci liberi e a illuminarci la strada verso una vita che sia davvero nostra.

l'Editore

PREVENZIONE VISTA & UDITO

Torna a **Sentire**
e **Vedere**
le tue
emozioni

 **PRENOTA UN TEST
GRATUITO** 



Vieni nei nostri centri di
FROSINONE | SORA | CASSINO

Numero Verde
800 500 569

www.otovision.it

SCOPRI IL MONDO HAPPY YÒ

Yogurt di qualità senza glutine a Frosinone



della REDAZIONE

A Frosinone, accanto al rinomato Parco Matusa, Happy Yò si distingue per l'offerta di yogurt di altissima qualità e per la scelta rigorosamente gluten-free. Il punto vendita non è solo una semplice yogurtiera: è un luogo dove il benessere e la freschezza incontrano il gusto, accogliendo chiunque sia in cerca di uno spuntino sano, gustoso e adatto a tutte le esigenze alimentari.

La filosofia Happy Yò: qualità e inclusività

Happy Yò nasce con una missione ben precisa: rendere lo yogurt un'esperienza di gusto e benessere per tutti. L'attenzione nella scelta delle materie prime si traduce in un prodotto che non solo appaga il palato, ma anche garantisce una qualità sicura e trasparente. La scelta del 100% gluten-free è un impegno verso la salute e il rispetto delle esigenze alimentari dei clienti, per cui ogni proposta di Happy Yò è pensata per essere gustata senza preoccupazioni.

L'esperienza dello yogurt personalizzato

Da Happy Yò, l'autenticità dello yogurt è il punto di partenza per un'infinità di combinazioni di sapori. Dalla delicatezza dello yogurt bianco alle varianti arricchite con frutta fresca, miele, cereali e altri ingredienti selezionati, ogni creazione è pensata per

offrire un equilibrio di gusti che esaltano la qualità del prodotto. La personalizzazione è una delle caratteristiche distintive di Happy Yò: i clienti possono scegliere e combinare a piacere, creando ogni volta una composizione unica e su misura per il proprio gusto.

Un'oasi di Freschezza accanto al Parco Matusa

La posizione strategica di Happy Yò, accanto al Parco Matusa, lo rende una tappa perfetta per una pausa rilassante. Dopo una passeggiata, una sosta da Happy Yò offre la possibilità di rinfrescarsi e godersi un ambiente accogliente, dove la cura per i dettagli e l'atmosfera piacevole fanno da cornice ideale a ogni momento di gusto.

Happy Yò: Lo Yogurt che Racconta di Gusto e Benessere

Happy Yò rappresenta un concetto nuovo a Frosinone, unendo tradizione e innovazione attraverso la proposta di uno yogurt di qualità, preparato con passione e attenzione alla salute. Ogni creazione è pensata per offrire il massimo del gusto, garantendo un prodotto sano e privo di glutine.

Scoprite il mondo di Happy Yò e lasciatevi conquistare da un nuovo modo di gustare lo yogurt, in uno spazio che celebra la qualità e accoglie tutti con il sapore fresco e naturale delle sue proposte.



Lo yogurt sano!

*Ci prendiamo gusto a fare il nostro yogurt sano,
buono e naturale*

Via Superga 10, Frosinone - Parco Matusa
375 6806449



Cibo di Stagione: Novembre in tavola	10
Diario di Cucina di <i>Cristina Todaro</i>	14
Panettone Artigianale: Qualità e prezzo	16
Il Panettone DF GOCCE	24
L'arte del Panettone: tradizione e tecnologia	26
Giubileo 2025: Veroli e la Scala Santa	34
Mondo Olio: la campagna delle olive 2024	38
In salute <i>del Dott Antonio Colasanti</i>	44
Pianeta Birra di <i>Alessia Mirone</i>	46
MI.DA. Group si apre alla vendita diretta	50
Il vino secondo me di <i>Sara Sepahi</i>	52
Eccellenze Cuciare: Pierpaolo Pellegrini	54
Liquoreria Sarandrea: il custode della tradizione	60
Guida Enogastronomica per autostoppisti di <i>Marco Sargentini</i>	62
Diario di Cucina di <i>Fausto Ferrante</i>	64
Progetto Luminis di <i>Alice Ceccarelli</i>	66
In fondo al mar di <i>Livia Gualtieri</i>	72
Come alimentarsi di <i>Alessia Feola</i>	74
Ciociarina in arte di <i>Bianca Maria Valeri</i>	78
Ferment'Action di <i>Marie Joveneau</i>	82
Il Percorso del Gusto	86

Registro Operatori Comunicazione n. 26942

Direttore responsabile:
Alfio Mirone

Editorialisti:
Fausto Russo - Biancamaria Valeri - Livia
Gualtieri - Sara Sepahi - Alessia Mirone - Marie
Joveneau - Antonio Colasanti
Marco Sargentini - Alessia Feola

Contattaci per informazioni
pubblicitarie e conquista
i tuoi clienti.
tel. 377.480.85.60
info@ciociariaecucina.it



Grazie a tutte le aziende che credono nel nostro territorio
e ci permettono di continuare
a realizzare il nostro Magazine

CIOCIARIA & CUCINA
e x c e l l e n c e



campioni Auto

concessionario
SUBARU

Via Monte Lepini, 32
FROSINONE - T. 0775.89891
www.campioniauto.it

Benvenuto NOVEMBRE

Novembre è un mese di abbondanza, che invita a gustare piatti caldi e ricchi, valorizzando gli ingredienti freschi che la stagione ci offre. Dalla dolcezza delle castagne, che si prestano a zuppe e dolci rustici, alla cremosità dei cachi perfetti per dessert, fino alla versatilità della zucca, che possiamo utilizzare in vellutate e risotti, ogni prodotto autunnale arricchisce la nostra tavola con il suo sapore unico.



Novembre, il mese della ricchezza di stagione

Verdures come cavolfiori e verza aggiungono un tocco nutriente a piatti sostanziosi, mentre frutti come agrumi e melagrana portano freschezza e colore. Anche il pesce di stagione, come lo sgombero o l'orata, offre opzioni salutari e sostenibili che rispettano i cicli naturali del mare.

Portare in tavola cibi di stagione significa alimentarsi in modo sano, sostenibile e autentico, valorizzando i sapori e i benefici che ogni ingrediente può offrire nel suo momento migliore. Celebriamo l'autunno in tutto il suo splendore con piatti che uniscono benessere e piacere del palato, rispettando il ritmo della natura.



VERDURE DI NOVEMBRE: SAPORI TERROSI E CALORE IN CUCINA

Le verdure di novembre sono ideali per preparare piatti caldi e confortanti, perfetti per affrontare le giornate fresche dell'autunno. Questo mese offre un'ampia varietà di ortaggi dalle proprietà nutritive preziose, ideali per rinforzare il sistema immunitario e favorire il benessere.

- **Cavolfiore e Broccoli:** Ricchi di vitamina

C e antiossidanti, i cavolfiori e i broccoli sono ideali per rinforzare il sistema immunitario. Perfetti per zuppe, vellutate o semplicemente al forno.

- **Verza e Cavolo Riccio:** Ottimi nelle zuppe o stufati, sono verdure a foglia verde ricche di fibre, calcio e vitamina K, che contribuiscono alla salute delle ossa.
- **Spinaci, Bietole e Cicoria:** Queste

verdure a foglia verde sono una fonte preziosa di ferro, calcio e vitamina A, che contribuiscono alla salute degli occhi e del sistema immunitario.

- **Zucca:** Regina d'autunno, la zucca è versatile e ricca di betacarotene, ideale per risotti, vellutate e torte salate.
- **Porri:** Aromatici e dal gusto delicato, i porri aggiungono sapore a zuppe, minestre e risotti. Sono ricchi di antiossidanti e utili per una buona digestione.
- **Carote:** Le carote sono ideali sia crude che cotte, ricche di betacarotene, e si prestano a un'ampia gamma di ricette

autunnali.

- **Finocchio:** Fresco e croccante, il finocchio è perfetto per insalate autunnali o come contorno leggero. Ha proprietà digestive e antinfiammatorie.
- **Sedano rapa e Radicchio:** Il sedano rapa è ottimo per purè e zuppe, mentre il radicchio aggiunge un tocco amaro e croccante alle insalate e ai risotti.

Queste verdure di novembre portano in tavola sapori profondi e nutrienti che ci aiutano ad affrontare l'autunno con benessere e gusto.

FRUTTA DI NOVEMBRE: DOLCI RISERVE PER L'INVERNO

La frutta autunnale di novembre è caratterizzata da sapori dolci e intensi, perfetti per essere gustati da soli o come ingredienti in dessert e piatti comfort food.

- **Agrumi (Arance, Mandarini e Pompelmi):** Gli agrumi iniziano a fare la loro comparsa in novembre, portando freschezza e vitamine. Ricchi di vitamina C, aiutano a rafforzare il

sistema immunitario e sono perfetti sia come spuntino che per arricchire insalate e dolci.

- **Mele e Pere:** Ottime da gustare fresche o cotte, sono ricche di fibre e vitamine. Si prestano a preparazioni dolci come torte e crostate.
- **Cachi:** Dolci e cremosi, i cachi sono perfetti per preparazioni dessert come



mousse, budini e insalate autunnali.

- **Melagrana:** I chicchi di melagrana sono ricchi di vitamina C e antiossidanti, ideali per insalate, piatti di carne o pesce, e per succhi freschi.
- **Castagne:** Simbolo dell'autunno, le castagne sono ottime arrostiti o in zuppe e purè, apportando carboidrati complessi e fibre.
- **Noci e Mandorle:** Ricche di grassi sani e minerali, le noci e le mandorle sono perfette come snack o aggiunte in insalate e dolci autunnali.
- **Uva:** Anche verso la fine della stagione, l'uva rimane una delizia per la tavola di novembre, ottima come spuntino o aggiunta a piatti principali.
- **Kiwi:** Ricchi di vitamina C, i kiwi sono ottimi per rafforzare il sistema immunitario e possono essere utilizzati in macedonie e dessert freschi.

Questa frutta di stagione offre un mix di dolcezza e nutrienti che aiutano a sostenere il corpo in preparazione all'inverno.

PESCE DI NOVEMBRE: FRESCHEZZA DI STAGIONE E SOSTENIBILITÀ

Anche il pesce segue la stagionalità, legata ai periodi di riproduzione e alle migrazioni marine. Consumare pesce di stagione è un gesto importante per preservare l'ecosistema marino, rispettando i cicli naturali delle specie.

- **Sgombro:** Pesce azzurro ricco di omega-3 e vitamine, lo sgombro è ideale per cotture al forno o alla griglia.
- **Orata e Branzino:** Dalle carni bianche e delicate, questi pesci sono perfetti per preparazioni semplici come al forno o alla griglia.
- **Merluzzo:** Ricco di proteine e minerali, il merluzzo è ottimo per preparazioni al vapore o in umido.
- **Polpo:** Questo mese è perfetto per gustare il polpo, che si presta a ricette autunnali come zuppe e stufati, o semplicemente alla griglia.
- **Sardine e Acciughe:** Pesci azzurri dal gusto deciso e nutrienti, perfetti per cotture rapide come frittture o marinature.

Mangiare pesce di stagione contribuisce a sostenere una dieta sana e rispettosa dell'ambiente, e permette di godere del sapore autentico del mare.





Sagne ciociare con castagne

di CRISTINA TODARO

*L'autunno è una seconda primavera,
quando ogni foglia è un fiore.*

Albert Camus

Ah, figli miei, 'ste sagne so' 'na cosa de tutti i giorni, ma mica sempre è stato facile, sapete? 'Na volta, ste mani stavano sempre sporche di farina, perché co' quello c'era da campare la famiglia. Niente uova, solo acqua e farina bona, e impastavamo così, a forza de braccia. Era la pasta de chi non c'aveva niente, ma dentro ce mettevi il cuore, e quello bastava.

'Sta pasta è cresciuta con noi, è rustica e sincera, come la nostra terra. E pe' 'l condimento? Nun mancavano mai i fagioli o 'na bella manciata de castagne, ché in autunno ce n'era a volontà. Ma quante risate, attorno a quel tavolo! E l'odore? Quando arrostavamo le castagne, pareva che l'autunno ce stringeva forte forte.

E mo' so' cambiati i tempi, però ste sagne? Ancora ce parlano de noi, de chi semo stati e de la nostra terra generosa. E pure se ce mettemo il pecorino e la zucca, è sempre la stessa storia d'amore, figli miei. Se magnamo 'sto piatto, e un po' ce pare d'esserci tutti, come na' volta."

POESIA SULLE SAGNE

"Ah, queste sagne di ogni giorno, senza ricchezze, ma piene d'intorno! Con acqua e farina, si compie magia, una vita di fatica, una terra che sia.

Dall'orto l'odore si sparge sincero, di fagioli e castagne nel vento leggero.

Le donne le sagne preparano qui, è poesia antica, che nasce così.

L'autunno regala un profumo deciso, tra zucca e broccolo che sembran un viso.

A tavola uniti, il sogno ci assale, queste sagne ci nutrono, son festa speciale."

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA:

- 250 g di farina tipo 1
- 100 g di semola di grano duro
- 50 g di farina di castagne
- 4 uova medie
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva



- Un pizzico di sale

PER IL CONDIMENTO:

- 200 g di macinato di bovino
- 100 g di macinato di maiale
- 100 g di macinato di agnello
- 1 costa di sedano, 1 carota
- 1 cipolla ramata
- ½ bicchiere di vino bianco
- Olio extravergine d'oliva, sale e pepe q.b.
- Un pizzico di noce moscata
- 300 g di zucca (pesata senza buccia)
- Rosmarino fresco
- 400 g di broccolo barese
- 500 g di marroni segnini
- Pecorino grattugiato

PREPARAZIONE

PREPARAZIONE DELLA PASTA

Su un piano di lavoro in legno, disporre le farine a fontana. Al centro, aggiungere le uova, l'olio e il sale. Impastare fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgere in pellicola e lasciar riposare per almeno un'ora.

PREPARAZIONE DELLE CASTAGNE

Praticare un taglio orizzontale alle castagne e arrostarle in una padella antiaderente a fuoco moderato fino a cottura completa. Una volta pronte,

sbucciarle e tagliarne metà a cubetti per aggiungerle al ragù di carne.

PREPARAZIONE DEL RAGÙ

Mondare e tagliare a cubetti il sedano, la carota e la cipolla. Trasferire in una casseruola capiente con abbondante olio e far rosolare. Aggiungere le carni macinate e condire con sale e pepe. Lasciar insaporire, quindi sfumare con il vino bianco alzando la fiamma per far evaporare l'alcol. Cuocere per almeno 30 minuti, aggiungendo brodo caldo o acqua calda se necessario. Unire le castagne tagliate al ragù.

PREPARAZIONE DELLA ZUCCA

Tagliare grossolanamente la zucca, disporla su una teglia con carta forno e condirla con olio, sale, pepe e rosmarino. Infornare a 190°C per 20 minuti, poi frullarla per ottenere una crema.

PREPARAZIONE DEL BROCCOLO

Mondare e cuocere le cimette di broccolo in acqua bollente salata. Scolarle e frullarle con olio extravergine d'oliva per creare una crema liscia.

STESURA E TAGLIO DELLA PASTA

Stendere il panetto di pasta con il mattarello fino a ottenere delle strisce non troppo sottili, mantenendo la rusticità caratteristica. Tagliare la pasta in forme irregolari, come rombi o triangoli, e lasciare riposare su un piano leggermente infarinato con semola per circa mezz'ora.

COTTURA E ASSEMBLAGGIO DEL PIATTO

Cuocere la pasta in abbondante acqua bollente e scolarla direttamente nel ragù, mescolando per far insaporire. Fuori dal fuoco, aggiungere una manciata di pecorino.

IMPIATTAMENTO

Sul fondo del piatto, alternare metà crema di zucca e metà crema di broccolo. Aggiungere la pasta condita e completare con le castagne arrosto spellate.

Buon appetito!

PANETTONE ARTIGIANALE: COME DISTINGUERE LA QUALITÀ E IL PREZZO

della REDAZIONE GOURMET



Stiamo pagando per il prodotto o per il nome che lo firma?

Il panettone artigianale non è solo un dolce: è il frutto di un lavoro intenso e appassionato, che richiede tempo, pazienza, e maestria. Quando decidiamo di acquistarlo, spesso ci troviamo davanti a una vasta gamma di prezzi e di nomi famosi. Ma la vera domanda è: **stiamo pagando per il prodotto o per il nome che lo firma?**

Il valore del vero artigiano

Un panettone artigianale di qualità richiede dedizione. Dietro ogni singolo pezzo ci sono

ore di lavoro, come spiega Fausto Ferrante nelle pagine successive, dalla cura del lievito madre al delicato processo di lievitazione e cottura. **Produrre un panettone significa investire nel tempo, nel rispetto degli ingredienti naturali, e in una lavorazione meticolosa.** Non è un caso che i migliori artigiani limitino la loro produzione a pochi pezzi, tipicamente non oltre i 1000-1500. Oltre questi numeri, diventa difficile mantenere quell'attenzione al dettaglio che rende ogni panettone unico e veramente artigianale.

E qui arriva il primo spunto per chi desidera fare una scelta consapevole: se il panettone che state acquistando è prodotto in grandi quantità, probabilmente ha perso quel tocco artigianale che lo rende speciale. I **piccoli produttori**, che realizzano ogni pezzo con attenzione, sono quelli da cercare.

Il vero panettone artigianale si distingue anche per la qualità degli ingredienti: **farine italiane selezionate, burro da panna centrifugata, uova fresche, e canditi home made**. Ogni ingrediente racconta una storia di freschezza e naturalezza. Un panettone senza conservanti ha una **scadenza breve**, generalmente di circa 30/45 giorni. Questo perché è privo di conservanti, il che lo rende particolarmente soggetto alla formazione di muffe se non conservato correttamente. Inoltre, va consumato entro pochi giorni dall'apertura per evitare che perda la sua fragranza e morbidezza.

Il costo del lavoro artigianale

Parlando di prezzi, qui entra in gioco un altro fattore fondamentale. Il **costo di un panettone artigianale**, realizzato con ingredienti di qualità e secondo i metodi tradizionali, si aggira dai 35 ai 40 euro. Questa cifra copre il costo delle materie prime, il tempo e la fatica dell'artigiano, e il rispetto per il processo artigianale. Ma quando vediamo panettoni venduti a prezzi superiori, magari 50, o addirittura 60 euro, è importante chiedersi: **per cosa**

stiamo davvero pagando?

Molto spesso, dietro a questi prezzi gonfiati c'è il nome di uno **chef stellato** o un riconoscimento legato a un premio. Ma va anche detto che **molti chef stellati si affidano a produzioni esterne** e non seguono direttamente il processo di lavorazione del panettone. Lo stesso discorso vale per i premi: alcuni panettoni vengono premiati non tanto per la loro qualità, ma perché chi li produce ha acquistato costosi **pacchetti pubblicitari** per partecipare a eventi di settore. Ciò significa che il prezzo elevato non è sempre giustificato dalla qualità del prodotto, ma dal marketing dietro di esso.

Il messaggio che vogliamo trasmettere è chiaro: **diffidate dei nomi altisonanti e delle produzioni di massa**, e cercate quei piccoli produttori che dedicano anima e corpo alla realizzazione di ogni singolo panettone. Il vero lusso sta nella passione e nella cura che questi artigiani mettono nel loro lavoro.

Quando scegliete un panettone artigianale, scegliete un prodotto che racconta una storia, fatta di tradizione, fatica, e dedizione. E questa storia non può essere compressa in una produzione su larga scala o venduta a peso d'oro per il solo nome sulla scatola.



dolce o salato
Aurora



*Aurora: l'arte di trasformare ingredienti semplici in dolci emozioni, dove
l'artigianalità si fonde con la tradizione per creare momenti indimenticabili*

S.S. 155 Km 6,900, 03011 Alatri | Tel. 0775 403014





Via Arringo, 5 • 03016 Guarcino (FR)
Tel.: +39 333 764 7355 • info@lamarettodiguarcino.com
www.lamarettodiguarcino.com



L'ARTIGIANO DEL PANETTONE

Un'intervista allo chef Fausto Ferrante

della REDAZIONE



NOTTI INSONNI PER IL LIEVITATO DI NATALE

Per comprendere davvero cosa rende unico un panettone artigianale, ho avuto il privilegio di parlare con lo chef Fausto Ferrante, maestro della pasticceria che, dal suo piccolo laboratorio, crea ogni anno dei panettoni che sembrano autentici capolavori. La sua produzione è limitata – non riesce a fare più di mille panettoni – e già molti di questi sono prenotati con largo anticipo. "Ogni panettone è frutto di un lavoro che va oltre la semplice preparazione," dice lo chef Ferrante, "è un impegno continuo e paziente, perché ogni fase deve essere rispettata con estrema attenzione."

Quanto tempo richiede realmente la produzione di un panettone artigianale?

"Creare un panettone non è questione di ore, ma di giorni," mi spiega lo chef, "in tutto, parliamo di circa 58 ore di lavoro, che includono lunghe ore di lievitazione, impasti, rinfreschi del lievito madre, cottura e, infine, il raffreddamento. Ogni singola fase ha una tempistica precisa che non può essere forzata." Mentre il lievito madre si prepara, mi racconta, si procede con i primi rinfreschi per attivare le fermentazioni che daranno al panettone quella caratteristica consistenza soffice e profumata.



DA FAUSTO
DÉLICATESSE

A Natale per la tua clientela regala
una *creazione d'autore*



ARANCIO BIONDO
ARANCIA & CIOCCOLATO

DEVOZIONE
ARANCIA & UVETTA

DIVINA GIULIA
AMARENA & VANIGLIA

IL MAGNIFICO
ALBICOCCA & AMARETTO



P.za C. Beccaria, 6 - Fondi (LT) Italy
Tel.: (+39) 0771531268
Web: www.dafausto.it



E rispetto ai panettoni industriali, qual è la differenza principale?

"Per la produzione industriale, il tempo è denaro," sottolinea Ferrante. "Nel mio laboratorio, invece, il tempo è qualità. Un panettone artigianale passa da fasi di lavorazione lente e attente che semplicemente non possono essere replicate su larga scala. L'industria cerca di abbreviare i tempi per produrre grandi quantità, mentre io posso garantire solo mille panettoni, proprio perché richiedono cura individuale."

Qui di seguito, lo chef mi guida attraverso i passaggi fondamentali di questa creazione:

1. Preparazione del lievito madre e rinfreschi

• Durata totale: 1 giorno

"Si parte dal lievito madre, con una prima fase di rinfresco," spiega Ferrante.

"Lasciamo riposare l'impasto per tre ore, e poi passiamo a un secondo rinfresco, ripetendo tutto daccapo. Qui non si può accelerare: ogni ora è cruciale."

2. Prima impasto

• Durata: 1 ora di lavorazione + 12-14 ore di lievitazione

Dopo aver sciolto lo zucchero nell'acqua, Ferrante unisce il lievito madre e la farina forte: "La prima impastazione è lunga, ma dà all'impasto la forza che gli servirà per mantenere quella forma e morbidezza uniche."

3. Seconda impasto e aggiunta di ingredienti

• Durata: 30-45 minuti

La seconda fase è altrettanto precisa, con aggiunte successive di ingredienti come tuorli, zucchero a velo e miele. "Ogni ingrediente viene incorporato a piccoli passi," spiega lo chef.

4. Pirlatura, lievitazione finale e cottura

• Durata: Circa 6 ore + tempi di cottura variabili

"La lievitazione finale è un momento di attesa," dice Ferrante. "Si lascia l'impasto riposare, e solo quando è pronto si passa alla cottura." Infine, il panettone deve raffreddarsi per 10-12 ore a testa in giù, "per preservare quella struttura soffice che è tipica di un grande lievito artigianale."

Raffreddamento, disponibilità limitata e l'importanza dei canditi

Ferrante conclude spiegando che non avrebbe senso fare diversamente: "Se volessi fare più panettoni, dovrei sacrificare la qualità. Ogni passaggio ha bisogno di attenzione, e i miei mille panettoni non possono che essere così, autentici e realizzati con pazienza."

Ma c'è un elemento a cui Ferrante dedica un'attenzione particolare: il candito. Per lui, il candito non è solo una decorazione o un semplice ingrediente. È un componente fondamentale che esalta il gusto, i profumi e l'unicità del panettone artigianale, spiega. Nel suo laboratorio, la produzione dei canditi comincia già dall'inizio dell'anno. Utilizza scorze di arance bio di Fondi, una materia prima selezionata con cura per garantire qualità superiore. Solo con scorze d'arancia di alta qualità si riescono a ottenere canditi profumati e saporiti, che non solo arricchiscono l'impasto ma lo trasformano, dice Ferrante, sottolineando che il lavoro artigianale si vede proprio in questi dettagli.

Il cliente li prenota con largo anticipo, perché sa che ogni mio panettone è il frutto di un lavoro che richiede passione e cura in ogni singolo dettaglio.

Dietro ogni panettone c'è l'impegno di un artigiano come Fausto Ferrante che, notte dopo notte, giorno dopo giorno, perfeziona ogni dettaglio. Davanti a un panettone artigianale autentico, ci rendiamo conto del valore e della dedizione che lo chef infonde nel suo lavoro, rendendo questo dolce un capolavoro di artigianalità e passione.



*” Nel mio
laboratorio, invece,
il tempo è qualità ”*

Il panettone DF GOCCE: un'esperienza sensoriale che si svela attraverso i sapori della ciociaria

della REDAZIONE

L'azienda **DF GOCCE** di Posta Fibreno è un simbolo di artigianalità che intreccia il valore del territorio con un'impeccabile qualità, raccontata attraverso i suoi liquori d'eccellenza, ispirati alle tradizioni ciociare. Con radici ben salde in una filosofia produttiva che privilegia autenticità e materie prime locali, **DF GOCCE** rappresenta una realtà affermata e riconosciuta nel mondo dei distillati artigianali, caratterizzati da un'intensa identità territoriale e da un'attenzione minuziosa ai dettagli.

L'azienda, gestita con passione da Dario Ferri, supportato dall'entusiasmo e dalla creatività della moglie Katia Cassiano, amplia i propri orizzonti con un progetto speciale: una linea di panettoni artigianali nata dalla collaborazione con una piccola, ma esperta pasticceria locale. **DF GOCCE** ha scelto con grande cura questo partner, assicurandosi che l'artigianalità e la selezione rigorosa degli ingredienti rispecchiassero gli elevati standard che contraddistinguono tutti i suoi prodotti. Questo nuovo progetto non è solo un omaggio alla tradizione dolciaria italiana, ma crea anche un ponte unico tra il gusto classico del panettone e la raffinata intensità dei sapori ciociari, dando vita a una gamma di dolci natalizi dal carattere inconfondibile.

I panettoni proposti sono infatti un'esperienza sensoriale che si svela attraverso le diverse varianti, con ingredienti selezionati e lavorazioni accurate. Ogni panettone **DF GOCCE** promette di trasformare la tradizione in un rituale di gusto e di profumi, unendo la consistenza morbida del lievito alla

complessità aromatica dei suoi liquori più preziosi, in un connubio perfetto tra sapori autentici e innovazione artigianale.

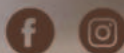
DF GOCCE ha presentato tre varianti del suo panettone per celebrare la stagione delle festività, ognuna con una propria unicità. Tra queste, spicca in particolare il **Panettone Mandorlato con Uvetta e Ratafia**, un capolavoro di sapori che integra la sua rinomata **Goccia Rossa** dell'azienda. Questo liquore, noto per il suo colore rubino intenso e il profumo inconfondibile di visciole e aromi naturali, dona al panettone un bouquet fragrante che si sprigiona fin dal primo taglio, aggiungendo una nota dolce e persistente che arricchisce il profilo aromatico del dolce.

Le altre due versioni del panettone offrono alternative altrettanto raffinate: il **Panettone Mandorlato**, una squisita alternativa al classico panettone milanese, ideale per chi preferisce un dolce senza canditi. Questo panettone artigianale rappresenta un autentico capolavoro di pasticceria, perfetto per essere regalato o gustato in famiglia. La glassa, croccante e arricchita con grani di zucchero e mandorle, dona una consistenza irresistibile che rende questo panettone davvero unico.

Il **Panettone Cioccolato e Pere**, spicca per l'abbinamento tra cioccolato e pere, che rende questa variante un'esperienza sublime per i più golosi, ma adatta anche a chi desidera una scelta leggera, senza rinunciare al piacere di un buon panettone. Profumatissimo, soffice e dalla fragranza invitante, è difficile resistergli.

Il panettone artigianale di DF GOCCE

www.dfocce.it



L'ARTE DEL PANETTONE ARTIGIANALE: TRADIZIONE E TECNOLOGIA DI RISTOR IMPIANTI

della REDAZIONE

Nel laboratorio dei pastry chef, la produzione di un panettone artigianale richiede una combinazione raffinata tra esperienza, passione e macchinari di altissima qualità. Non è solo la scelta degli ingredienti o la maestria nelle tecniche a fare la differenza; il risultato finale, quel profumo irresistibile e la sofficità del prodotto, nasce anche grazie a una selezione accurata di strumenti, come quelli forniti da **Ristor Impianti**. Ogni macchina è studiata per accompagnare e valorizzare le mani esperte dei nostri artigiani, per creare un panettone che racchiuda tradizione e innovazione in ogni morso.

Al centro di questo processo si trova l'**Impastatrice a bracci tuffanti di Qucino**, un macchinario che rappresenta la forza e la delicatezza necessarie per un impasto perfetto. I bracci in acciaio inox, robusti e regolabili, riproducono i movimenti delle mani, incorporando aria nell'impasto e mantenendone la freschezza, senza surriscaldarlo. La possibilità di ruotare la vasca e posizionare i bracci in alto facilita l'estrazione, rendendo l'intero processo più fluido e privo di stress per l'impasto. È una macchina costruita non solo per resistere nel tempo, ma per accompagnare la tradizione della pasticceria con un tocco di modernità.

Nella fase successiva, quando è il momento di aggiungere le creme o i ripieni, entra in gioco il **Pastochef RTL-I di Carpigiani**. Questa macchina è una vera risorsa per il pastry chef che vuole lavorare a una temperatura costante, con una precisione tale da assicurare

la consistenza ideale di creme e farciture. Il **Pastochef** permette di creare preparazioni omogenee e saporite che esaltano il sapore del panettone, trasformando ogni morso in un'esperienza ricca e avvolgente.

Ma la magia non finisce qui. La cottura, infatti, è affidata al **forno combinato ACT.O di Angelo Po**, un forno innovativo che, grazie al controllo touchscreen e alla sonda multipoint, regola la cottura a vapore in modo personalizzabile e preciso. Con il supporto di programmi come la cottura a bassa temperatura e la funzione di essiccaatura, il forno assicura una consistenza perfetta e una fragranza che si sprigiona al taglio, mantenendo il panettone soffice e ben lievitato.

Infine, per garantire una lievitazione senza compromessi, il nostro alleato è il **MultiProof Next di IRINOX**. Questo multi lievitatore assicura il massimo controllo su temperatura e umidità, elementi fondamentali per la buona riuscita del panettone. Le tre modalità di lievitazione permettono ai pastry chef di ottenere un risultato uniforme e fragrante su ogni ripiano, mentre l'opzione di conservazione positiva o negativa risponde alle esigenze più variabili di produzione e organizzazione.

Grazie alla qualità dei macchinari **Ristor Impianti**, i nostri chef possono contare su una tecnologia che si integra perfettamente con la loro abilità, permettendo loro di concentrarsi sulla creatività e sulla perfezione. Questo equilibrio tra tradizione e innovazione è ciò che rende il nostro panettone artigianale un'esperienza autentica e indimenticabile.



RISTORIMPIANTI

Arredamenti ed attrezzature professionali

Qucino



IMPASTATRICE
A BRACCI
TUFFANTI

IRINOX

The Freshness Company®



FERMALIEVITA

CARPIGIANI



PASTOCHEF

ANGELO PO



FORNO COMBINATO

SIETE PRONTI
al Natale?

www.ristorimpianti.com

Per info e prenotazioni **RISTORIMPIANTI**

Via Maria, 357 – loc. Castelmassimo – 03029 – VEROLI (FR)

Tel. 0775.434599 – mail: info@ristorimpianti.com



BRINDIAMO ALLA FINE DELLA VENDEMMIA

CON TIZIANA VELA E PINA TERENCEZI

di ALFIO MIRONE



*Con l'arrivo dell'autunno si conclude la vendemmia 2024 per due eccellenze vinicole della Ciociaria: l'azienda **Petrucca e Vela** di Piglio e **Vini Giovanni Terenzi** di Serrone. Questi due produttori, da anni radicati nelle tradizioni e nella cultura del territorio, offrono due varietà iconiche: il **Cesanese**, rosso corposo e simbolo della viticoltura del Lazio, e la **Passerina del Frusinate**, che sta sempre più conquistando il suo spazio nel panorama vinicolo internazionale*

Vendemmia 2024: Cesanese e Passerina, il tesoro della Ciociaria promette eccellenza

La qualità di quest'annata, spiegano **Tiziana Vela** (Petrucca e Vela) e **Pina Terenzi** (Vini Giovanni Terenzi), è stata sorprendente, portando con sé un vino che promette struttura, profondità e, soprattutto, un'espressione autentica della Ciociaria. Le condizioni climatiche, inizialmente difficili a causa della siccità, hanno successivamente beneficiato di un'ottima escursione termica e dell'arrivo delle piogge. La vendemmia anticipata e il contesto ideale hanno permesso di raccogliere uve mature, ricche di profumi e sapori, suscitando entusiasmo per il risultato raggiunto. La vendemmia si è rivelata un momento speciale e carico di emozioni, quasi un atto di gratitudine verso la terra.

Le due imprenditrici, simbolo di un impegno tutto al femminile nel mondo del vino, condividono una visione: il potenziale del Cesanese e della Passerina non è solo legato alla loro qualità, ma

anche alla capacità di raccontare un territorio unico, di trasmettere la cultura, la passione e la storia della Ciociaria al mondo.

Aspettiamo che questi vini crescano, maturino naturalmente, così che possano esprimere al massimo la loro personalità. Il nostro impegno è anche quello di promuovere la Ciociaria, rendendola una destinazione di scoperta enogastronomica.

Ogni bottiglia racchiude non solo il frutto di un'annata eccezionale, ma anche la dedizione e la cura che queste donne mettono in ogni fase del processo. Il percorso di affinamento dei vini, infatti, sarà studiato con attenzione, dando ad ogni varietà il tempo necessario per esprimere il proprio carattere.

Con questo spirito, abbiamo chiesto a Tiziana Vela e Pina Terenzi di raccontarci la loro esperienza e il loro approccio al lavoro, portandoci dietro le quinte della loro passione per la viticoltura.



La visione di Tiziana Vela per un vino che racconta la Ciociaria

Qual è il momento più emozionante della vendemmia?

"Il momento più emozionante della vendemmia è sicuramente la raccolta finale," afferma Tiziana. "Dopo mesi di cure e attenzioni, vedere i grappoli perfetti pronti per la raccolta è una soddisfazione indescrivibile. È il culmine di un percorso di dedizione verso la terra e un atto di gratitudine per ciò che la natura ci ha regalato."

Come descriverebbe il Cesanese di quest'annata?

"Quest'annata offre tutte le premesse per ottenere un Cesanese di grande struttura e intensità, capace di esprimere al meglio le caratteristiche del nostro territorio," spiega Tiziana. "Abbiamo lavorato per valorizzare la complessità e la personalità del vino, così che possa rispecchiare le particolarità del terroir di Piglio. Mi aspetto un Cesanese autentico e ricco di carattere, capace di sorprendere e soddisfare chi lo degusterà."

Quali sfide ha affrontato quest'anno?

"Le sfide di quest'anno sono state molte," racconta Tiziana. "Tra variabili climatiche e impegni costanti per mantenere l'equilibrio nelle vigne, abbiamo dovuto affrontare ogni aspetto con estrema attenzione. Gestire l'acqua, le variazioni di temperatura, e assicurare la qualità delle uve sono stati passaggi complessi, ma superati grazie all'esperienza e alla passione. Ogni difficoltà, per me, è anche un'opportunità per imparare e migliorare."

Come contribuisce Petrucca e Vela alla promozione del Cesanese nel mondo?

Il nostro impegno nella promozione del Cesanese è costante. Attraverso eventi, fiere e collaborazioni, ci sforziamo di portare questo vino fuori dai confini nazionali, condividendo la storia e l'essenza della Ciociaria. Per noi, ogni bottiglia è un ambasciatore del nostro territorio e delle nostre tradizioni."

Cosa significa per lei produrre vino in Ciociaria?

Per me, produrre vino in Ciociaria è un modo per mantenere viva una cultura che ci appartiene. Ogni bottiglia racconta la storia della nostra terra, delle persone che vi lavorano, e del legame profondo che abbiamo con il territorio. Attraverso il Cesanese e la Passerina, voglio contribuire a preservare questa eredità culturale e a portarla nel futuro, unendo tradizione e innovazione per rendere la Ciociaria sempre più conosciuta e apprezzata.



Pina Terenzi: la dedizione femminile dietro vini Giovanni Terenzi

Qual è il significato del Cesanese e della Passerina per la sua azienda?

Il Cesanese rappresenta la forza e la tradizione del nostro territorio, mentre la Passerina ne esprime la freschezza e la versatilità. Insieme, raccontano il nostro impegno per promuovere la Ciociaria, che insieme al vino offre storia, cultura e tradizione.

Come descriverebbe l'annata 2024 per questi due vini?

Il Cesanese, quest'anno, ha acquisito una struttura e un'intensità straordinarie, mentre la Passerina ha raggiunto un equilibrio perfetto tra acidità e complessità. Entrambi sono frutto di condizioni ideali che esaltano i sapori autentici della nostra terra.

Qual è la sfida nel promuovere sia il Cesanese che la Passerina?

"Bilanciare tradizione, storicità e innovazione. Il Cesanese è un vino storico che richiede una comunicazione legata alla sua origine: la zona della DOP è unica nel suo terroir, e come unica DOP rossa fa di questo territorio e del suo vitigno l'eccellenza vinicola della nostra regione. La Passerina, più fresca, ha un appeal internazionale che ci permette di sperimentare e far conoscere la Ciociaria a un pubblico più giovane e vasto."

In che modo pensa che questi vini possano rappresentare la Ciociaria nel mondo?

"Cesanese e Passerina incarnano due anime del nostro territorio: uno forte e avvolgente, l'altro vivace e versatile. Ogni bottiglia è un messaggio che invita a scoprire la nostra cultura e i valori della nostra comunità."

Come interpreta il ruolo della donna nel settore vitivinicolo?

"Essere una donna in questo settore significa portare una prospettiva sensibile, diversa e attenta ai dettagli nella produzione sostenibile, con maggiore attenzione alle risorse naturali. Con il Cesanese e la Passerina, voglio mostrare che la passione e la cura femminili possono dare una spinta innovativa alla tradizione, permettendo al nostro territorio di crescere sempre di più."

Concludendo questa intervista a Tiziana Vela e Pina Terenzi, emerge chiaramente come il loro lavoro rappresenti molto più che la gestione di un'azienda vinicola: è una missione che abbraccia la valorizzazione del territorio, trasformando ogni bottiglia in un ambasciatore della Ciociaria. Queste due donne dimostrano che dietro ogni grande vino c'è un impegno profondo, un legame autentico con la terra e un desiderio di rendere la Ciociaria conosciuta e apprezzata nel mondo.

In un momento in cui il turismo enologico è in pole position, questa dedizione non solo valorizza le singole aziende ma accende i riflettori su un territorio intero, che si rivela sempre più unico, attraente e ricco di cultura. L'intero comparto enogastronomico ciociaro ne trae vantaggio, divenendo una meta ambita per chi cerca autenticità, qualità e storie che fanno emozionare.

Se tutti seguissero l'esempio di queste due imprenditrici, la Ciociaria potrebbe diventare ancora più ricca di turisti, attratti dalla nostra terra e da ciò che la rende speciale. Un turismo di cui abbiamo tanto bisogno per valorizzare appieno il nostro patrimonio e rendere questa regione una destinazione ambita e riconosciuta a livello internazionale.

A Tiziana e Pina va il merito di aver unito passione e competenza in una visione che oggi fa risplendere la Ciociaria sul palcoscenico mondiale.

ZEDSTORE.COM

ZED



New Collection

PENNYBLACK

Frosinone

Via Aldo Moro, 131
Tel. 0775.1431688

Sora

Corso Volsci, 113
Tel. 0776.282908

Ceccano

Via Madonna della pace, 113
Tel. 0775.601054

Sora

Via XX Settembre, 53
Tel. 0776.82001

Monte San Giovanni Campano

Via Boccafolle, 42
Tel. 0775.891183

Isola del Liri

Corso Roma, 23 - 25
Tel. 0776.807233



VIA ALESSANDRO CIAMARRA 213
FROSINONE
0775 188 7327





REDAZIONE TURISMO

GIUBILEO 2025: VEROLI E LA SCALA SANTA, UN PELLEGRINAGGIO DI FEDE E TRADIZIONE

*Con il Giubileo del 2025 ormai alle porte, i fedeli di tutto il mondo si preparano per un anno speciale di fede e indulgenza. E tra le mete che spiccano in questo cammino di spiritualità c'è un piccolo gioiello della Ciociaria: **Veroli**, con la sua preziosa **Scala Santa** nella Chiesa di **Santa Maria Salome**. Questa antica scalinata di dodici gradini, da percorrere in ginocchio, è una delle sole tre Scale Sante al mondo, un'opportunità rara e suggestiva per ottenere indulgenza e dedicarsi al raccoglimento.*

*Veroli, suggestivo borgo medievale immerso nel cuore della Ciociaria, è una destinazione che incanta con la sua storia e i suoi luoghi sacri, e con la vista panoramica che abbraccia la Valle del Sacco. Questo antico centro non è solo noto per i suoi scorci pittoreschi e per il suo ricco patrimonio artistico, ma soprattutto per uno dei suoi tesori spirituali più preziosi: la **Scala Santa** della Chiesa di **Santa Maria Salome**. In vista del prossimo Giubileo, questo luogo sacro assume un'importanza ancora più profonda per i fedeli, offrendo una rara opportunità di raccoglimento e di devozione.*

LE TRE SCALE SANTE AL MONDO

Nel mondo, solo tre chiese vantano una Scala Santa, e quella di Veroli è una di queste, insieme alla **Scala Santa di Roma**, situata presso il Santuario della Scala Santa vicino alla Basilica di San Giovanni in Laterano, e alla **Scala Santa di Gerusalemme**,

presso il Monastero di Sant'Antonio. Ogni scala possiede una storia unica e profonda, legata ai pellegrinaggi e alla devozione, offrendo ai fedeli la possibilità di ottenere indulgenze percorrendola in ginocchio in segno di penitenza.



UN PERCORSO DI FEDE E INDULGENZA

La Scala Santa di Veroli si trova nella **Chiesa di Santa Maria Salome**, patrona della città. La chiesa, che risale al XIII secolo e fu dedicata a Santa Salome, madre degli apostoli Giacomo e Giovanni, è un importante luogo di culto per la Ciociaria e non solo. Secondo la tradizione, Santa Maria Salome avrebbe portato il cristianesimo in queste terre, e le sue reliquie sono tuttora custodite all'interno della chiesa. La Scala Santa di Veroli è composta da **dodici gradini di marmo**, e rappresenta un cammino di espiazione e di riflessione per i pellegrini.

Secondo la pratica devozionale, la scala deve essere percorsa in ginocchio, mentre si recitano preghiere per chiedere perdono e indulgenza. Questo atto di devozione profonda è un richiamo alla passione e alla sofferenza di Cristo, offrendo ai pellegrini un'esperienza unica di fede e di sacrificio. I gradini simboleggiano la salita interiore verso la redenzione, un percorso di rinnovamento che diventa particolarmente significativo in occasione del Giubileo, quando i fedeli hanno la possibilità di ottenere indulgenze plenarie.

LA STORIA DELLA SCALA SANTA DI VEROLI

La costruzione della Scala Santa di Veroli è legata alla storia della Chiesa e del borgo stesso. Si ritiene che sia stata realizzata per volontà dei fedeli e del clero locale, desiderosi di creare un luogo sacro dove i pellegrini potessero fare penitenza e avvicinarsi a Dio attraverso un gesto concreto. Sin dai tempi antichi, la Scala Santa è stata meta di pellegrinaggi locali, e tuttora rappresenta un simbolo di speranza e fede per

chiunque si trovi a percorrerla.

Oltre alla scala, i visitatori possono ammirare la bellezza architettonica della Chiesa di Santa Maria Salome, arricchita da elementi decorativi e dalle reliquie della santa, che conferiscono al luogo un'aura di sacralità e mistero. La chiesa stessa è un simbolo della devozione dei verolani e della lunga tradizione cristiana del territorio.

UN ITINERARIO SPIRITUALE E GASTRONOMICO

Dopo il pellegrinaggio alla Scala Santa, il viaggio a Veroli può proseguire con una tappa al ristorante **Domus Hernica**, situato nel cuore del borgo. Qui, i visitatori possono concludere la loro esperienza con una degustazione dei sapori autentici della Ciociaria. E come a voler aggiungere una "benedizione" tutta terrena dopo quella spirituale, ci pensa lo **chef Mario Quattociocchi!** Con un talento che si avvicina quasi alla devozione per la cucina, Mario accoglie i visitatori con piatti che celebrano la tradizione locale e aggiungono quel pizzico di estasi gastronomica che, diciamolo, è un'esperienza quasi divina.

Dal calore delle paste fatte in casa fino ai secondi

di carne che sembrano una lode alla terra ciociara, ogni piatto al Domus Hernica è preparato con ingredienti del territorio, pensato per rendere omaggio alla storia e ai sapori autentici della regione. E se non bastasse la qualità dei piatti, la scelta di vini locali corona l'esperienza, offrendo una degna conclusione a un percorso che unisce corpo e anima. Potremmo dire che, tra una preghiera e un boccone, a Veroli si ritorna a casa con la consapevolezza di aver vissuto qualcosa di straordinario.

Veroli è una meta che combina storia, spiritualità e sapori locali: un'esperienza completa per chi vuole vivere appieno il fascino della Ciociaria.



DH

RESTAURANT

DIETRO OGNI
PIATTO,
RICERCA,
DEDIZIONE,
PASSIONE



Via Giovanni Sulpicio, 28
03029 Veroli (FR)
T. 0775 236047 - 339 4784458
www.domushernica.it

A person is seen from behind, wearing a dark shirt and light-colored pants, standing on a large green net that is spread out on the ground. The net is covered with a large pile of harvested olives, which are a mix of green and dark purple. In the background, there are trees and a clear sky. The overall scene is a rural landscape during the olive harvest season.

LA CAMPAGNA DELLE OLIVE 2024: UN RACCOLTO DI QUALITÀ NELLE PROVINCE DI FROSINONE E LATINA

di ALFIO MIRONE

Con l'arrivo dell'autunno, il paesaggio di Frosinone e Latina si anima: è tempo di raccolta delle olive, un rituale antico che porta con sé tradizioni radicate e innovazioni moderne. La campagna 2024 è segnata da sfide climatiche che hanno ridotto le quantità rispetto alle attese, ma questo non ha fermato l'obiettivo dei produttori locali di puntare alla qualità eccelsa dell'olio extravergine. Questo articolo esplora ogni dettaglio del percorso, dal campo al frantoio, per svelare i segreti di un'annata che, seppur scarsa nei numeri, si presenta promettente nei sapori.

Un anno di contrasti climatici: la sfida della qualità

Il 2024 ha visto condizioni climatiche insolite, con prolungate siccità e temperature elevate che hanno messo a dura prova gli oliveti delle province laziali. Gli ulivi dei nostri territori, in parte resistenti e adattati al clima mediterraneo, hanno comunque sofferto lo stress idrico, che ha

ridotto la resa ma ha anche concentrato le sostanze aromatiche nelle olive superstiti. Grazie alla resilienza degli alberi e alla cura degli agricoltori, il raccolto che sta arrivando nei frantoi è di qualità superiore, promettendo oli dall'aroma complesso e intenso.



Il tempismo della raccolta: l'arte dell'invaiaitura

La fase dell'invaiaitura – quando le olive cambiano colore dal verde al viola – è il momento ideale per ottenere un olio ricco di polifenoli e dal sapore unico. Nei nostri terreni, la raccolta è iniziata con precisione, rispettando rigorosamente questo delicato

stadio di maturazione per preservare freschezza e intensità. La scelta di raccogliere in questo periodo permette di ottenere un olio dalla forte carica antiossidante, un fattore essenziale per la qualità organolettica e per le proprietà benefiche del prodotto.



FRANTOIO CERQUOZZI

FRANTOIANI
DA 7 GENERAZIONI

Via Colicillo - 03022 Boville Ernica (FR)

Tel.: 3895807507



Dal campo al frantoio: tecnologie moderne per l'eccellenza

Le olive, una volta raccolte, vengono trasportate ai frantoi di ultima generazione, dove vengono lavorate entro poche ore per preservarne le caratteristiche organolettiche. La tecnologia gioca un ruolo essenziale: i frantoi moderni sono dotati di sistemi di controllo della temperatura, che mantengono la frangitura al di sotto dei 27°C, garantendo un processo a freddo che conserva integralmente gli aromi e i nutrienti. Ogni fase – dalla pulizia al lavaggio – è svolta con precisione, evitando qualsiasi rischio di fermentazione indesiderata e garantendo un olio extravergine autentico e di altissima qualità.

L'olio del territorio: un ritorno alle origini con sguardo al futuro

L'olio prodotto quest'anno rispecchia l'equilibrio tra innovazione e tradizione. Dai più piccoli ai frantoi più grandi, non solo salvaguardano le tradizioni ma abbracciano anche l'innovazione tecnologica per rispondere alla crescente domanda di qualità e autenticità. Il risultato è un olio extravergine che esprime la ricchezza della terra, un autentico "oro verde" che celebra la storia e le peculiarità di questa regione.

Un mercato in evoluzione: qualità a prezzo di pregio

L'olio extravergine prodotto nella campagna 2024 si distingue per la qualità eccelsa, frutto di una lavorazione che coniuga tecniche tradizionali con le più moderne innovazioni. I nostri frantoiani, noti per la loro trasparenza e professionalità, sono consapevoli del valore di ogni oliva e pongono grande attenzione nel bilanciare la qualità con il giusto prezzo per i loro clienti. Solo al termine della campagna si potrà fare un bilancio complessivo dei costi, ma è certo che l'impegno dei produttori locali rimane rivolto a tutelare chi sceglie il loro olio, offrendo un prodotto autentico e tracciabile che rappresenta la tradizione del territorio.

L'essenza della campagna olearia del 2024

La campagna di raccolta delle olive rappresenta un capitolo significativo per l'agricoltura locale, un incontro tra tradizione e modernità che punta alla qualità senza compromessi. In un'annata difficile, questo olio extravergine emerge come simbolo di dedizione e passione per la terra. Nonostante le sfide, ogni goccia racconta una storia di rispetto per la natura e di cura meticolosa, rendendo l'olio del 2024 un vero e proprio tesoro della gastronomia italiana.



OLEA SALUS:

L'ESSENZA DELLA TERRA NELLA STAGIONE DEL RACCOLTO

di ALFIO MIRONE

Nel cuore della Ciociaria, sorge un'eccellenza nel mondo oleario: l'olio extra vergine d'oliva **Olea Salus**, prodotto dalla **Cantina Monticiana** a Monte San Giovanni Campano. Quest'olio, frutto di una tradizione che affonda le radici nell'antichità etrusca, porta con sé i valori di un terroir unico, dove il clima, i suoli ricchi e l'artigianalità si uniscono in un'armonia perfetta. L'azienda si dedica con passione a ogni fase della produzione, creando un olio apprezzato dai migliori chef e dagli intenditori per il suo profilo aromatico sofisticato e per le sue qualità salutari.

Un territorio d'eccellenza

Questo territorio offre un microclima ideale per la coltivazione degli ulivi, con inverni miti ed estati moderatamente calde, grazie all'altitudine. Questo equilibrio permette una maturazione lenta delle olive, essenziale per la produzione di un olio con bassi livelli di acidità e ricco di composti fenolici, noti per i loro benefici antiossidanti. Le varietà autoctone come la **Ciera**, il **Frantoio** e il **Leccino** crescono su suoli calcareo-argillosi che, con la loro capacità di drenaggio e mineralità, donano all'olio note erbacee e una complessità aromatica unica.

La purezza dell'olio e il processo di produzione

Alla **Cantina Monticiana**, ogni raccolta è un rito di cura e dedizione. Le olive vengono rapidamente trasferite al frantoio per la molitura, una procedura tempestiva che preserva la freschezza e le qualità intrinseche dell'olio, garantendo un'acidità naturalmente

bassa e un bouquet aromatico complesso. Il risultato è un olio dalle delicate sfumature di erba fresca, carciofo e mandorla, con una lieve piccantezza finale che denota un perfetto equilibrio di polifenoli, essenziali per l'intensità aromatica e le qualità benefiche.

Un simbolo di qualità e sostenibilità

L'impegno della **Cantina Monticiana** non si limita alla qualità: la produzione segue un approccio biodinamico, rispettando profondamente l'ambiente e valorizzando le caratteristiche naturali del territorio. Ogni goccia dell'**Olea Salus** è espressione di un equilibrio tra tradizione e innovazione, rendendo questo olio un'icona della cultura enogastronomica italiana e un protagonista nelle cucine più raffinate. La sua fama ha varcato i confini nazionali, conquistando l'attenzione internazionale come simbolo di un'autentica eccellenza.

L'olio come espressione di cultura e gastronomia

Con il suo profilo aromatico complesso e la versatilità in cucina, l'**Olea Salus** è l'ingrediente segreto di numerosi chef stellati. Dolce all'inizio, evolve in un delicato amaro e una piccantezza finale, rendendolo ideale per esaltare qualsiasi piatto, dall'antipasto al dessert, aggiungendo un tocco di eleganza mediterranea. La **Cantina Monticiana** ha saputo portare l'olio extra vergine d'oliva ai vertici della gastronomia d'eccellenza, confermando come la qualità sia una missione di valore, dove ogni bottiglia racconta la storia e l'anima di un territorio.

In Olea Salus



L'Olio "In Olea Salus" di Monte San Giovanni Campano è la stella indiscussa dei migliori chef nel mondo. La sua freschezza, il suo aroma e i suoi profumisi fondono con le abilità dei migliori chef al mondo, creando piatti straordinari.

Tre stelle Michelin, tre incredibili destinazioni culinarie:

L'Arpège, Parigi - Francia

Chef Alain Passard, il miglior chef del mondo nel 2017.

Olivier Nasti, due stelle Michelin, miglior cuoco Francia 2022.

Toma Restaurant, Liegi - Belgio

Chef Thomas Troupin, il genio dietro la "cucina immersiva".

Toma, 2 stelle Michelin, miglior cuoco in provincia di Liegi, Belgio.

Le Coq aux Champs, Tinlot - Belgio

Chef Christophe Pauly, miglior chef belga nel 2020-2021.

Christophe Pauly (Coq aux Champs), 1 stella Michelin.



Via di Selva Piana, 44 - 03025 Monte San Giovanni Campano. Tel. +39 366 148 1059

info@cantinamonticiana.it | www.cantinamonticiana.it





L'OLEA EUROPEA: UN TESORO DEL MEDITERRANEO

del Dott. ANTONIO COLASANTI

Novembre è il mese in cui l'Olea europea, l'albero dell'olivo, viene "disturbato" dalla raccolta del suo prezioso frutto: l'oliva. Da millenni, l'olivo e il vino rosso costituiscono la base della dieta mediterranea, riconosciuta come la migliore al mondo. Recenti studi scientifici hanno messo in luce un legame tra la longevità e i telomeri, piccole strutture formate da amminoacidi che, accorciandosi, accelerano il processo di invecchiamento. Le sostanze che rallentano questo processo sono le sirtuine, composti naturalmente presenti nei nostri due protagonisti: olio extravergine di oliva e vino rosso. Per questo, non solo dovremmo apprezzarli per i loro benefici, ma sentirci in dovere di proteggerli e consumarli con consapevolezza.

L'olivo è una pianta sempreverde, caratterizzata da rami color cenere, foglie verde scuro e delicate infiorescenze bianche a grappolo. Il frutto, la drupa dell'oliva, è coltivato nelle regioni mediterranee ed è universalmente riconosciuto per il suo valore alimentare. L'olio d'oliva, infatti, è uno degli alimenti più calorici e nutrienti, offrendo un apporto energetico unico rispetto ad altri cibi. Benefici per la salute e la longevità

Il contenuto aromatico delle olive stimola l'appetito, rendendole un alimento consigliato

per chi soffre di astenia o debolezza. Inoltre, l'olio d'oliva è un eccellente lassativo, adatto sia per gli anziani che per le donne in gravidanza. Viene impiegato in casi di disfunzioni intestinali per preparare clisteri e nelle gastralgie causate da eccessiva secrezione acida. È ottimo anche per chi soffre di calcoli renali e biliari.

L'olio d'oliva non è solo un alimento: è anche un prezioso rimedio topico. Lenisce pruriti, cura le scottature e allevia i dolori reumatici e quelli causati dalla gotta. Come unguento, è ideale per tonificare e ammorbidire la pelle, migliorando la salute epidermica.

Contrariamente alla credenza comune, secondo cui l'olio d'oliva farebbe ingrassare o aumenterebbe i livelli di colesterolo, la realtà è ben diversa. L'olio extravergine d'oliva protegge le arterie, è un valido lassativo, agisce come antiacido, ha proprietà spasmolitiche e protegge organi vitali come fegato e reni. È un alimento che, oltre a esaltare il gusto delle nostre ricette, difende la nostra salute in molteplici modi. Con la raccolta autunnale in pieno svolgimento, ricordiamoci dell'importanza di questo albero antico, simbolo di longevità e benessere. L'olio d'oliva non è solo un condimento, ma un vero e proprio elisir di vita.

Alfredo Cetrone
OLIVICOLTORE PER PASSIONE

**Armonia,
presupposto per
l'eccellenza.**

L'eccellenza si
ottiene solo se si
rispetta la natura.
È questa la nostra
visione, ma è
soprattutto la
nostra esperienza.



www.cetrone.it

LA DIFFERENZA PER L'ECCELLENZA

AZIENDA AGRICOLA ALFREDO CETRONE
Via Consolare Frasso n° 5800
04010 Sonnino (LT) - ITALY
Tel. +39 0773 949008

A glass of dark beer with a thick head of foam next to a bundle of dried wheat on a wooden surface.

PIANETA BIRRA

Gli abbinamenti perfetti tra birra artigianale e cibo

di ALESSIA MIRONE

Nel nostro viaggio di avvicinamento al mondo della birra artigianale, siamo giunti a un aspetto fondamentale: gli abbinamenti tra birra e cibo. Abbinare correttamente una birra a un piatto non solo esalta il sapore della bevanda, ma trasforma l'intero pasto in un'esperienza gastronomica unica. In questo capitolo esploreremo le linee guida e i segreti per creare combinazioni perfette, rispettando l'equilibrio tra sapori, consistenze e aromi, migliorando sia il cibo che la birra.

Come accade nel mondo del vino, anche con la birra artigianale il giusto abbinamento può amplificare l'esperienza sensoriale, bilanciando gli elementi contrastanti o complementari tra la bevanda e il piatto. Ogni stile di birra possiede caratteristiche uniche — come l'amaro del luppolo, la dolcezza del malto, la tostatura dei cereali o la vivacità dell'acidità — che si combinano armoniosamente con diversi alimenti. Questo consente di:

- **Esaltare i sapori:** Una birra può intensificare i sapori del piatto, creando sinergie uniche tra le note aromatiche della bevanda e gli ingredienti del cibo.
- **Equilibrare il gusto:** Le birre con una nota amara possono bilanciare piatti ricchi o grassi, mentre le birre dolci possono contrastare sapori intensi o piccanti.
- **Pulire il palato:** Alcune birre, come le Pilsner o le Saison, hanno una naturale freschezza e acidità che aiutano a "ripulire" il palato, preparandolo al boccone successivo.

Le regole fondamentali per un abbinamento perfetto

Per creare abbinamenti di successo, ci sono alcune regole generali da seguire, pur lasciando spazio alla sperimentazione e al gusto personale.

1. **Abbinare intensità con intensità:** I sapori delicati richiedono birre leggere, mentre piatti robusti necessitano di birre con corpo e carattere. Per esempio, una **IPA** ricca di luppolo si sposa bene con cibi speziati come il curry, mentre una **Blonde Ale** più leggera è perfetta con un'insalata fresca o pesce delicato.
2. **Contrasto o similitudine:** Abbinare birre che contrastano o rispecchiano i sapori del cibo può creare un equilibrio gustativo interessante. Un esempio di contrasto potrebbe essere una birra dolce come una **Stout** abbinata a piatti salati come formaggi erborinati o ostriche. Per similitudine, si può scegliere una **Weissbier** fruttata per accompagnare piatti a base di frutta o dolci.
3. **Pulizia del palato:** Birre con una buona carbonazione e una spiccata acidità, come le **Saison** o le **Pilsner**, sono ideali per piatti ricchi di grassi, come carni alla brace o formaggi stagionati. La loro capacità di rinfrescare il palato bilancia la ricchezza del cibo.

Abbinamenti classici tra birra artigianale e cibo

Vediamo ora alcuni degli abbinamenti più riusciti tra birre artigianali e cibo, prendendo ispirazione dalla tradizione birraria e dalle tecniche moderne di pairing.



- **IPA e Piatti Speziati:** L'amaro pronunciato e le note agrumate delle IPA si sposano perfettamente con piatti intensi e piccanti, come il **curry thailandese** o il **pollo tandoori**. Il luppolo aiuta a domare il calore delle spezie, offrendo una piacevole freschezza.
- **Stout e Dessert al Cioccolato:** Le birre scure e corpose come le Stout, con note di caffè, cioccolato e malto tostato, sono ideali con dolci ricchi come il **brownie al cioccolato** o una **torta al caffè**. In questo caso, birra e cibo si amplificano a vicenda, creando un'esperienza vellutata e decadente.
- **Pilsner e Pesce Grigliato:** Una Pilsner chiara e leggera, con il suo carattere luppolato ma equilibrato, si abbina splendidamente a piatti a base di **pesce grigliato** o crostacei. La freschezza della birra contrasta la grassezza del pesce e ne esalta il sapore delicato.

L'importanza dell'equilibrio

Abbinare cibo e birra artigianale richiede un'attenzione particolare all'equilibrio. È fondamentale scegliere birre che non sovrastino i sapori del piatto e viceversa. Un abbinamento perfetto è quello in cui la birra esalta i sapori del cibo e il cibo, a sua volta, permette alla birra di brillare.

L'arte dell'abbinamento birra-cibo non è una scienza esatta, ma un viaggio personale in cui sperimentare nuovi sapori e combinazioni. L'importante è seguire le linee guida di base, ma non avere paura di essere creativi e osare con abbinamenti meno convenzionali.

L'abbinamento tra birra artigianale e cibo è una parte fondamentale dell'esperienza



- **Weissbier e Piatti a Base di Frutta:** Le note di banana e chiodi di garofano tipiche delle Weissbier rendono questa birra il complemento ideale per piatti che includono **frutta fresca**, come un'insalata con **arance** e **noci** o una **torta di mele**.
- **Amber Ale e Carni Arrosto:** Le birre ambrate, con il loro equilibrio tra malto e luppolo, si sposano bene con piatti robusti come costine di **maiale arrosto** o **carne alla griglia**. Le note caramellate della birra si fondono con i sapori affumicati della carne.

gastronomica e, se fatto correttamente, può elevare ogni pasto. Sperimentare con stili di birra diversi e piatti locali offre un'esperienza di scoperta continua. Spero che questo capitolo vi abbia ispirato a esplorare nuove combinazioni e a migliorare le vostre esperienze culinarie attraverso il perfetto equilibrio tra birra e cibo.

Salute e buon appetito!



Via Po | 03036 Isola del Liri (FR) | 351 637 5422



MI.DA. GROUP SI APRE ALLA VENDITA DIRETTA

*Un supporto esclusivo per il canale
HORECA in vista del Natale*

della REDAZIONE

Con l'avvicinarsi delle festività natalizie, il mondo dell'**HORECA** si prepara a soddisfare le esigenze dei clienti alla ricerca di prodotti di alta qualità. È in questo contesto che **MI.DA. Group**, sotto la guida di **Daniele Attini**, annuncia la sua nuova offerta di vendita diretta. Finalmente, le attività del settore HORECA possono trovare un punto vendita specializzato, dove l'esperienza e la passione per il vino si traducono in un servizio personalizzato, volto a coccolare ogni cliente. Daniele, noto per la sua serietà e dedizione, ha lavorato instancabilmente per creare un nuovo punto di riferimento per i ristoratori, enoteche, hotel e altre attività nel settore. In MI.DA., ogni cliente ha accesso non solo a una selezione curata dei migliori vini, ma anche al supporto di tecnici e sommelier specializzati, pronti a fornire consigli personalizzati per aiutare le attività a scegliere le etichette perfette per le loro carte dei vini.

L'azienda ha pensato anche a coloro che vogliono arricchire l'esperienza del vino con un percorso conoscitivo: presso MI.DA., sono organizzate degustazioni periodiche, che permettono ai clienti di scoprire nuove aziende vinicole. Inoltre, offre l'opportunità di visite presso le cantine rappresentate, dando così ai professionisti del settore HORECA la possibilità di immergersi completamente nel mondo del vino e arricchire la propria conoscenza per trasmetterla poi ai propri clienti.

Questo nuovo progetto di MI.DA. è quindi un esempio di lungimiranza imprenditoriale che risponde al meglio alle esigenze di un mercato in costante evoluzione, assicurando agli esercenti uno strumento in più per farsi apprezzare e fidelizzare la clientela, anche nelle festività natalizie.

**Vi aspettano a Via Casilina KM 77/600
Ferentino (FR) - 0775.89.17.53**



BRUT NATURE
FRANCIACORTA
1701



Via Casilina KM 77/600 Ferentino (FR) - 0775.89.17.53
cantinemida.it

IL VINO: NARRAZIONE, CULTURA E CONVIVIALITÀ



In questo bellissimo e sensibile articolo, la sommelier ci accompagna in un viaggio nel mondo del vino, svelando una prospettiva intima e profonda che si snoda attraverso quattro punti fondamentali.

Innanzitutto, ci invita a vedere il vino non più come un semplice prodotto, ma come un'esperienza completa che coinvolge tutti i sensi. Prosegue svelando il potere della narrazione, il fascino di quella storia unica che ogni bottiglia sa raccontare e che, per chi la ascolta, diventa parte stessa dell'esperienza.

La sommelier ci racconta poi come la cultura del vino si stia aprendo a un pubblico sempre più ampio, trasformandosi in un linguaggio di convivialità e connessione. E infine, esplora il delicato tema della comunicazione, un invito a trattare il vino con rispetto e responsabilità, soprattutto nell'era dei social media.

Un articolo che riesce a trasmettere tutta la passione e l'eleganza con cui la sommelier vive e comunica il mondo del vino, per un'esperienza che non si limita al calice, ma sa nutrire anche l'anima.

della REDAZIONE

di Sara Sepahi

Il vino, nel corso del tempo, si è discostato sempre più dal concetto di prodotto alimentare per assumere le connotazioni di un'esperienza evocativa e immateriale grazie al coinvolgimento dei nostri cinque sensi; il vino, quindi, come valore e come dimensione in cui potersi immergere e lasciarsi coinvolgere totalmente.

Valore espresso non solo dall'insieme delle caratteristiche organolettiche, ma soprattutto dal racconto che quella "data bottiglia" riesce

presso un pubblico sempre più vasto. Saper argomentare di enologia diventa motivo di conversazione e favorisce la convivialità, in quanto associato a momenti dello stare insieme, come un pranzo, una cena, un incontro mondano.

Diventa inevitabile, in un contesto simile, l'importanza di una comunicazione del vino che sia il più responsabile possibile, soprattutto se consideriamo la realtà di un contesto come quello dei social media, dove



a dare di sé: il consumatore oggi, infatti, è sempre più affascinato e interessato a conoscere l'intero percorso di produzione, ovvero da dove viene e come nasce il suo vino.

Ne consegue che è la stessa diffusione della cultura del vino a beneficiarne, perché, se prima essa era "appannaggio" di pochi specialisti, ora si sta sviluppando

ognuno dispone dello spazio e del tempo per affermare e pubblicare qualsiasi concetto.

Essere un buon comunicatore di vino oggi significa, innanzitutto, essere formato, preparato, avere esperienza e autorevolezza e, sempre con la giusta dose di umiltà e semplicità di linguaggio, contribuire alla diffusione dell'infinitamente straordinaria cultura del vino.



DAL PATRICANO: PIERPAOLO PELLEGRINI CI RACCONTA I SEGRETI DELLA CARNE ALLA BRACE

di ALFIO MIRONE

C'è un luogo a Patrica che non smette mai di stupire, un tempio dedicato al culto della carne, un angolo dove la brace si trasforma in arte: **Dal Patricano**. E se la qualità delle materie prime è nota a tutti, c'è una figura dietro al fumo e al calore che rappresenta il vero cuore di questa fucina del gusto: **Pier Paolo Pellegrini**, maestro della brace e custode di segreti che solo il fuoco sa svelare.

Come giornalista enogastronomico e ricercatore di eccellenze, ho avuto l'onore di esplorare questo universo, di scoprire ogni nota, ogni sfumatura e ogni aroma che Pier Paolo riesce a creare. Sedersi a tavola **Dal Patricano** non è solo cenare, ma è un viaggio – un viaggio che comincia dalla selezione accurata dei tagli e prosegue nella danza delle fiamme e nei tempi di cottura, un'arte affinata negli anni che trasforma ogni boccone in emozione pura. "Ogni taglio è una storia da raccontare," mi confida Pier Paolo con uno sguardo pieno di orgoglio, "e la soddisfazione dei nostri clienti è il nostro miglior premio."

Il menù della brace: la quintessenza della carne

Entrare nel mondo della braceria Dal Patricano è come sfogliare un atlante delle carni: ogni taglio rappresenta un capitolo di tradizione e qualità, curato con l'attenzione e il rispetto che solo un vero appassionato può dedicare. A fare la differenza è anche il **carbone vegetale di leccio**, che arriva direttamente dalla Calabria, preparato come si faceva una volta, per offrire una cottura dal profumo intenso e inconfondibile.

Il menù della brace si apre con le scelte internazionali, dalla scottona bavarese, succulenta e raffinata, al sashi finlandese dalle note intense, passando per il Black Angus canadese e la vigorosa entrecôte argentina. Ma Dal Patricano non potrebbe essere ciò che è senza i suoi prodotti nostrani: la **zazzicchia di Patrica** della Macelleria Pellegrini è uno di questi, preparata con passione e cotta con maestria per sprigionare l'essenza del territorio.

E non finisce qui: il pollo grigliato proviene dall'azienda San Bartolomeo di Viterbo, dove viene allevato a terra per garantire una carne saporita e autentica, mentre la scottona nazionale si distingue per la freschezza e l'eccellenza tutta italiana. Gli hamburger sono preparati direttamente in casa, utilizzando esclusivamente carne di scottona selezionata, un piacere per chi cerca un sapore intenso e genuino. A rendere il

tutto ancora più speciale è il **Saccottino Burger**, un hamburger ripieno di scamorza e guanciale, una vera bontà che rappresenta un'evoluzione creativa del classico burger.

La magia della frollatura: un alchimia di sapori

Dal Patricano, la frollatura diventa una scienza affascinante e appassionante. Qui, ogni carne è curata e seguita con meticolosità per sviluppare quelle sfumature di gusto che solo il tempo può donare. Così nascono le categorie che hanno reso famoso il locale:

- Giovenca: 20-30 giorni, giovane e dal sapore delicato.
- Pensionata: 40-50 giorni, intensa e avvolgente.
- Zitella: dai 60 ai 70 giorni, per chi ama l'intensità e la complessità che solo una lunga maturazione può offrire.

Un viaggio sensoriale tra brace e tradizione

Questi nomi, creati con una punta di ironia, racchiudono una filosofia: ogni carne, ogni taglio è una piccola opera d'arte, un pezzo unico che attende solo di essere scoperto.

Ogni visita Dal Patricano è un'esperienza che coinvolge i sensi. La passione di Pier Paolo si manifesta nel calore della brace, nelle scelte

maestro della brace e custode di segreti che solo il fuoco sa svelare.

meticolose e in quell'accoglienza che rende ogni cliente un ospite di riguardo. È un luogo che non racconta solo di carne, ma di persone, di storie e di un territorio che non smette di sorprendere.

Questa braceria è più di una semplice tappa: è un ritorno alle radici, dove ogni boccone ha il potere di risvegliare i ricordi e accendere la passione. E in un mondo sempre più frenetico, Dal Patricano ci invita a rallentare e a riscoprire la bellezza dell'attesa, della condivisione e della carne cucinata con amore.



Fettuccine con porcini, taleggio e salsiccia

di NAOMI SPAZIANI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

• 400 g di fettuccine • 300 g di funghi porcini, puliti e tagliati a pezzi • 1 salsiccia fresca, sbriciolata • 100 g di taleggio • 100 g di panna fresca • 1 spicchio d'aglio • Olio extravergine d'oliva • Sale e prezzemolo fresco • Fiori eduli per decorare, facoltativo

In un luogo come Patrica, la raccolta dei funghi è più di una tradizione: è un'arte custodita da generazioni. Gli abitanti, esperti conoscitori dei porcini, sanno riconoscere i sentieri migliori e i segreti che la terra nasconde, attendendo l'autunno per raccogliere il pregiato fungo. Con il suo aroma intenso e persistente, il porcino diventa protagonista di piatti che raccontano il territorio. In questa ricetta, il porcino si impone come protagonista assoluto, portando con sé l'essenza dei boschi. Con il suo profumo intenso e la consistenza carnosa, crea una base perfetta per una fettuccina che sa di autunno, dove ogni ingrediente è chiamato a valorizzarne l'aroma unico. Il taleggio, con la sua morbidezza e cremosità, abbraccia i porcini, aggiungendo una nota dolce e vellutata che avvolge il palato, mentre la salsiccia regala un sapore deciso e rustico, che contrasta e completa. Il piatto diventa così una celebrazione autunnale, dove i sapori profondi si fondono armoniosamente e invitano a vivere l'esperienza della stagione, tra i colori e i profumi dei boschi, esaltati dal fungo porcino come attore principale.

PREPARAZIONE

Preparazione della salsa

In una padella ampia, scaldare un filo d'olio e soffriggere l'aglio intero per insaporire l'olio, quindi rimuoverlo. Aggiungere la salsiccia sbriciolata e cuocerla fino a doratura, poi metterla da parte. Nella stessa padella, aggiungere i funghi porcini e farli rosolare fino a quando risultano morbidi. Riunire la salsiccia e aggiungere il prezzemolo tritato.

Preparazione della fonduta di taleggio

In un pentolino a fuoco basso, scaldare la panna e aggiungere il taleggio a pezzetti, mescolando finché si fonde e la consistenza diventa liscia e cremosa.

Cottura della pasta

Cuocere le fettuccine in abbondante acqua salata. Scolarle al dente e saltarle nella padella con la salsa di funghi e salsiccia. Aggiungere la fonduta di taleggio e amalgamare delicatamente per una consistenza cremosa.

Impiattamento

Servire le fettuccine guarnite con fiori eduli per un tocco di colore e freschezza.



DAL PATRICANO
HOTEL - RISTORANTE - SPA

S.S. Monti Lepini, Km 11,300 PATRICA (FR) Tel. +39 0775 222459 - info@dalpatricano.it



LA PROVINCIA DI FROSINONE BRILLA NELLA GUIDA RISTORANTI D'ITALIA 2025

La ristorazione in Italia sta vivendo un momento di trasformazione, e la provincia di Frosinone, con i suoi ristoranti, rappresenta il cuore di questa evoluzione. Nella **Guida Ristoranti d'Italia 2025** del Gambero Rosso, quindici locali ciociari celebrano una tradizione che si rinnova, unendo cultura gastronomica e creatività. Questi ristoranti, tra bistrot moderni e trattorie innovative, non solo raccontano le storie del nostro territorio, ma accolgono gli ospiti con un'esperienza autentica e genuina. La provincia di Frosinone si conferma ancora una volta protagonista nell'universo della ristorazione italiana grazie alla prestigiosa Guida Ristoranti d'Italia 2025 di Gambero Rosso, pubblicata nei giorni scorsi. Sono quindici i locali ciociari inclusi in questa edizione, segno di un territorio che sa coniugare passione, tradizione e creatività.

Il fascino della cucina ciociara: un'esperienza che va oltre le guide

Nonostante i prestigiosi riconoscimenti della guida, la vera essenza della cucina ciociara si

scopre vivendo e assaporando il territorio. I ristoranti locali non sono solo luoghi di alta cucina, ma custodi di storie, tradizioni e sapori che difficilmente possono essere racchiusi in una semplice valutazione. Chi viene in Ciociaria non si limita a gustare un piatto, ma vive un'esperienza fatta di accoglienza, passione e cura per ogni dettaglio, un'immersione completa in una cultura gastronomica ricca e accogliente.

Tra i ristoranti ciociari che troviamo nella guida e che incarnano questa anima autentica ci sono Il Vicolo di Atina e l'Opificio del Gusto di Ceprano, due luoghi simbolo che incarnano l'anima della cucina ciociara, ognuno con una propria visione che unisce autenticità e modernità. Scopriamoli più da vicino.

Il Vicolo di Atina: fusione di eccellenze in cucina

Nel cuore di Atina, Il Vicolo rappresenta non solo un punto di riferimento per la cucina locale, ma anche un vero e proprio simbolo di dedizione e talento familiare. Gestito dai fratelli **Tamburrini, Arianna, Annalaura e Davide**,

ciascuno dei quali porta il proprio contributo unico al ristorante, Il Vicolo è diventato una delle eccellenze della Valle di Comino. Ognuno dei fratelli ha un ruolo specifico: c'è chi si occupa della cucina, chi della selezione delle materie prime, e chi cura l'accoglienza e l'esperienza dei clienti. Fondamentale è il supporto di **Gessica** in cucina, che insieme ad Annalaura crea queste opere d'arte culinarie. Questa sinergia familiare ha trasformato Il Vicolo in un luogo dove tradizione, ospitalità e qualità si fondono, rendendolo una tappa obbligata per chiunque voglia scoprire la vera essenza della Ciociaria.



Opificio del Gusto - Ceprano

Opificio del Gusto di Ceprano: tradizione e innovazione

Nel centro di Ceprano, Opificio del Gusto è il risultato della visione appassionata di **Alessandra Cedrone**, che ha trasformato il ristorante in un'icona di qualità per il territorio. Alessandra, con il suo approccio attento e creativo, porta avanti la filosofia di valorizzare le eccellenze locali, proponendo piatti che uniscono autenticità e modernità. Qui, la tradizione si rinnova continuamente grazie alla sua attenta selezione delle materie prime, accompagnata da una carta di vini naturali e una ricercata selezione di oli extravergini, che completano l'esperienza gastronomica.

I ristoranti della provincia di Frosinone nella Guida Ristoranti d'Italia 2025

Quest'anno la guida **Ristoranti d'Italia 2025** di Gambero Rosso celebra la Ciociaria con ben quindici ristoranti selezionati. Questo riconoscimento non solo evidenzia la qualità della cucina locale, ma premia la dedizione e la passione con cui ogni chef e ristoratore interpreta i sapori e le tradizioni della nostra terra. Di seguito, un elenco dei ristoranti della provincia di Frosinone presenti nella guida, ciascuno custode di storie e ingredienti che raccontano l'essenza autentica del territorio, oltre ai 3 già citati:

- **Acuto:** Colline Ciociare, Nú Trattoria Italiana dal 1960
- **Atina:** Il Vicolo
- **Ceprano:** Opificio del Gusto
- **Alatri:** Madreterra
- **Alvito:** Relais Colle Bruno
- **Arpino:** La Perla
- **Casalvieri:** Osteria del Tempo Perso
- **Cassino:** Santo Bevitore
- **Picinisco:** Villa Inglese
- **Piglio:** Pileum
- **San Donato Val di Comino:** Osteria Ficcanaso
- **Frosinone:** Osteria Volsci, Hosteria Tittino, Sellari





IL CUSTODE DELLA TRADIZIONE LIQUORISTICA

della REDAZIONE

La Sambuca al Caffè del Liquorificio Sarandrea non è un semplice liquore; è una narrazione che racconta il contrasto e la fusione di due anime. Da una parte, la sambuca, con il suo gusto morbido e leggermente dolce, tipico dell'anice stellato; dall'altra, il caffè, con la sua intensità e il suo carattere deciso. Il risultato è un liquore armonioso, dal colore scuro e profondo, che conquista già al primo sguardo.

Ogni sorso ci trasporta in un viaggio sensoriale: l'attacco è morbido e avvolgente, con le note di anice che si fanno subito spazio, per poi lasciare il posto al caffè, che chiude con una sfumatura amara e persistente. È come passeggiare in un bosco autunnale, quando l'aria è fresca e l'odore della terra umida si mescola con quello del legno e delle foglie secche.

Sarandrea: il custode della tradizione liquoristica

La forza del Liquorificio Sarandrea sta nella sua capacità di mantenere viva una tradizione antica, valorizzandola con tecniche moderne ma sempre rispettose dei processi naturali. A Colleparado, il legame con il territorio è profondo e autentico, e Sarandrea lo dimostra attraverso la selezione delle materie prime, spesso raccolte a mano nelle zone circostanti. Questa filosofia di produzione artigianale conferisce ai loro prodotti un'identità unica, rendendoli ambasciatori del territorio.

Perfetta da gustare liscia dopo un pasto o con ghiaccio per esaltarne la freschezza, la Sambuca al Caffè è anche versatile per chi ama sperimentare cocktail semplici ma ricchi di gusto.

“Il cocktail autunnale: “Sfumature di Caffè” Per esaltare al meglio le qualità della Sambuca al Caffè senza alterarne l'equilibrio, abbiamo ideato un cocktail dalle note delicate e avvolgenti, perfetto per accompagnare le serate d'autunno. Ecco la ricetta di Sfumature di Caffè:

INGREDIENTI

• 40 ml di Sambuca al Caffè Sarandrea • 10 ml di vermouth rosso (dolce e leggermente speziato) • Un cubetto di zucchero imbevuto di Angostura • Ghiaccio • Scorza di arancia e una stecca di cannella per guarnire

PREPARAZIONE

- In un bicchiere old-fashioned, adagiate il cubetto di zucchero imbevuto di Angostura e pestatelo delicatamente.
- Aggiungete la Sambuca al Caffè e il vermouth rosso.
- Riempite il bicchiere con ghiaccio e mescolate lentamente per amalgamare i sapori.
- Guarnite con una scorza d'arancia e una stecca di cannella, spruzzando leggermente gli oli essenziali nel bicchiere per intensificare l'aroma.



SARANDREA®

LIQUORERIA-ERBORISTERIA

Collepardo dal 1918

Via D'Alatri, 3/b
03010 Collepardo (FR)
Tel. 0775.47012
Fax 0775.47351
info@sarandrea.it

www.sarandrea.it





Me ne sbatto dell'asciugamano su che cosa decidiate di fare d'ora in poi. Qualunque cosa facciate, bruciare intere foreste o abbattere montagne non ha alcuna importanza. La storia futura è già accaduta, già scritta. Avete due milioni di anni davanti a voi, poi il nulla. Al termine di questo periodo la vostra razza sarà estinta, scomparsa.

L'Universo si sarà liberato di voi.

Ricordatevelo, due milioni di anni". D. Adams

Il filo assunto come medium, fonte di ispirazione, metafora che allude alla traccia, al principio ordinatore, alla scrittura e si sviluppa nell'intreccio, nella tessitura della vita. Lo sguardo si allarga, dal particolare al generale, e si prende coscienza di come un filo accompagni l'esistenza della singola persona e sia in grado di influenzare i meccanismi basilari della convivenza civile. Come afferma il teologo Vito Mancuso, "pensare e operare per fili significa pensare rapporti e originare rapporti, significa concepire il mondo come work in progress e agire al suo interno in modo da incrementare armonia e razionalità". Nella perenne dicotomia con il mondo, l'Autostoppista, accumulato a questo dall'uso della tessitura del percorso e da un'intensa spiritualità, sviluppa visioni apparentemente lontane tra

loro ma in grado di dialogare efficacemente con accostamenti inediti o assonanze insperate tra arcaico e contemporaneo, tra memoria e mitologie private, tra usi locali e scambio internazionale. Le radici culturali si trasformano con il viaggio, le culture si espandono con la migrazione, si arricchiscono con lo scambio vicendevole. È un meccanismo che sembra rispondere a leggi biologiche immanenti, proprio come avviene con la molteplicità e la diversità delle interazioni tra tutti gli esseri viventi.

Un filo senza fine lega fra di loro un infinito alfabeto di oggetti, dalla luna nella notte stellata al caldo sole del giorno. Seguendolo nel suo imprevisto viaggio la Guida Enogastronomica per Autostoppisti arriva a Vejano www.tuttitalia.it/lazio/93-vejano/ piccolo borgo del Viterbese dove

PER NON PERDERE IL FILO

di MARCO SARGENTINI

il tempo sembra essersi fermato, dove il non luogo del confine si trasforma in un'area di scambio e di passaggio.

Immerso nelle pieghe del territorio della Tuscia alla ricerca delle storie più interessanti, le leggende ed i resti più significativi, l'Autostoppista ritrova sapori veri all'interno di un'antica Trattoria che sa accogliere con il camino acceso, La Carrozzella D'Oro @lacarrozzelladoro. In questo luogo, il suo oste, Arnaldo, ha seguito il filo del cammino della storia di questo timido paese che si sviluppa tutto attorno ad un imponente castello, custode di grandi tempi e importanti nomi.

Il filo come metafora di legame, di percorso immaginato e possibile che unisce, è il vino: Roma Rosso DOC Cantina Solis Terrae @catinasolisterrae. Uve 95% Montepulciano 5% Syrah per un prodotto profondo e intenso, dall'olfatto speziato di aromi d'oriente, frusciante in calice finemente screziati di rose e miele, dal quale si percepisce chiaramente il secondo passaggio in botte piccola.

Nel lavoro delicatamente poetico e intimo di Arnaldo si percepisce la sua profonda connessione con la Natura, rivelando una profonda spiritualità e il radicamento nella propria cultura, svelata dal piatto che suggella il convivio: La Coratella.

Una portata che è l'essenzialità del superfluo, uno dei manifesti della cucina povera all'ombra del mattatoio di Testaccio, dove i "vaccinari", gli operai addetti al taglio dell'animale, erano pagati in natura con quel che restava dopo la vendita delle parti nobili, cioè il quinto quarto.

Trame sottili, oggetti del passato, e del presente, che acquistano valore simbolico e poetico. Un filo simboleggia la funzione stessa della vita, tessendo un dialogo tra uomo e luogo. Una costellazione di elementi non convenzionali svelano un'estetica curiosa e seducente in cui ognuno di noi è invitato a ripensare il suo rapporto con il mondo circostante.

"La vita è un arazzo e si ricama giorno dopo giorno con fili di molti colori, alcuni grossi e scuri, altri sottili e luminosi, tutti i fili servono"

I.Allende



LA RICETTA DELLO CHEF:

TLavare bene la coratella, asciugarla e tagliare le parti (a pezzi più grandi fegato, milza e polmone; più piccolo il cuore). Preparare un soffritto con cipolla tritata e aglio, quindi unire prima i polmoni e cuocerli per 5 minuti, mescolando spesso. Unire il cuore e l'alloro, sfumare con il vino e salare. Portare ad ebollizione e cuocere per 15 minuti a fuoco lento. Continuare la cottura fino ad ottenere una carne tenera. Solo allora, unire fegato e milza. Cuocere per altri 5 minuti a fuoco medio senza coperchio. Aggiungere il rosmarino e fare cuocere ancora qualche minuto, quindi rimuovere alloro e rosmarino e servire.



Fusilli “Latini” con totani, torpedino, olive itrane e pecorino di Picinisco

di FAUSTO FERRANTE

Questo piatto nasce come un viaggio nei colori e nei sapori della Ciociaria, un incontro di mare e montagna che porta in tavola una storia antica, fatta di semplicità e sapienza. I totani freschi, con il loro gusto delicato, si uniscono ai pomodorini Torpedino, piccoli scrigni di dolcezza, e alle olive itrane, dall'aroma intenso e caratteristico, per dar vita a una salsa che avvolge i fusilli con una cremosità naturale. Il Pecorino di Picinisco, con le sue note decise, completa questo piatto in un trionfo di sapori che evocano le atmosfere mediterranee, ideale per una cena speciale come quella della Vigilia di Natale.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 360 g di fusilli
- 500 g di totani freschi
- 200 g di pomodorini Torpedino
- 100 g di olive itrane (denocciolate)
- Vino bianco per sfumare
- Pecorino di Picinisco (in scaglie)
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Aglio
- Prezzemolo
- 2 foglie di alloro

PREPARAZIONE

Preparazione dei totani

Pulire i totani e inserirli nella pentola a pressione. In una pentola, far scaldare l'olio con uno spicchio d'aglio e due foglie di alloro fino a doratura, poi aggiungere i totani interi e rosolarli. Sfumare con vino bianco e, dopo qualche minuto, chiudere la pentola a pressione. Cuocere per 25-30 minuti, in base alla grandezza dei totani. Lasciare raffreddare e mettere da parte.

Preparazione del sugo di pomodorini e olive

In una padella ampia, rosolare uno spicchio d'aglio in olio d'oliva. Aggiungere i pomodorini Torpedino tagliati in quarti e lasciar cuocere fino a che rilasciano il loro succo. Unire le olive itrane denocciolate e far cuocere fino a

ottenere una salsa densa.

Unione dei totani al sugo

Tagliare i totani in piccoli pezzi e unirli al sugo di pomodorini e olive. Aggiungere anche l'acqua di cottura dei totani per intensificare il sapore.

Cottura della pasta e finitura

Cuocere i fusilli in abbondante acqua salata, scolandoli molto al dente. Trasferire i fusilli nella padella con il sugo e terminare la cottura risottandoli, per farli assorbire i sapori del condimento.

Impiattamento:

Impiattare e completare con scaglie di Pecorino di Picinisco, che si scioglieranno leggermente con il calore della pasta, regalando una nota aromatica finale.



Qui si lavorano
Farine

polselli
LA FARINA ITALIANA



0776 868182



BAR PIZZERIA CIN CIN

IL BUONO DELLA PIZZA!

Via Pagnanelli n 47 Carnello
Isola del Liri

INTERVISTA ALL'ARTIVATORE SAVERIO TERUZZI

PROGETTO LUMINIS

di ALICE CECCARELLI

Saverio Teruzzi, attivatore presso Cittadellarte, ci illustra il progetto di Mario Carlo Lusi e i suoi retroscena.

Francesco Saverio Teruzzi è un Artivatore: promuove, diffonde, attiva l'arte e la cultura negli ambienti sociali perseguendo attraverso la creatività una trasformazione civile responsabile. La figura dell'attivatore contempla alcune delle caratteristiche dell'artista, del curatore, dell'imprenditore e del manager di proposte culturali e sociali, attivando l'arte nella realizzazione di progetti di trasformazione sociale responsabile.

Nel 2011 Teruzzi inizia ad interessarsi all'arte

contemporanea grazie a un'opera di Michelangelo Pistoletto: La valigia dell'Uomo Nero. Da subito sarà coinvolto nel Progetto Terzo Paradiso, diventandone Ambasciatore.

Attraverso il bando di Lazio Contemporaneo Teruzzi promuove il progetto di Mario Carlo Lusi: un insieme di opere che trasforma la luce in arte, creando un dialogo tra passato e presente; le installazioni incorniciano sezioni dei monumenti dando loro una nuova luce. L'obiettivo è quello di valorizzare i monumenti, invitando il pubblico ad intraprendere un dialogo con questi. Il progetto prevede tre tappe: dal 14 settembre al 13 ottobre sulle mura di Alatri, dal 26 ottobre sulle cisterne di Albano Laziale per arrivare poi a Barcellona.

L'Artivatore ci accompagnerà nel viaggio del Luminis attraverso un'intervista.

Che cos'è la Fondazione Pistoletto e poi, che cos'è Artivazione?

La Fondazione Pistoletto Cittadellarte nasce 25 anni fa a seguito di un progetto che si chiamava Progetto Arte, scritto da Michelangelo Pistoletto, che vede l'arte al centro di una trasformazione responsabile della società.

Quello che facciamo a Fondazione Pistoletto è cercare di cambiare il mondo attraverso l'arte e lo facciamo perché utilizziamo quest'ultima per parlare di economia, politica, spiritualità, sport... cioè tutte quelle che sono le attività umane possono essere viste, interpretate e reinterpretate tramite l'arte.

Quello che facciamo è soprattutto un messaggio di proposta per quello che potrebbe essere effettivamente la società.

Artivazione nasce da la mia attività come "Artivatore" all'interno di Città dell'Arte, ovvero sia l'unire l'arte all'organizzazione di attività ed eventi che possono effettivamente andare a incidere in questa maniera e lo faccio localmente partendo dai Castelli Romani, da Albano Laziale, ma anche puntate al di fuori, come il caso di Alatri.

Invece in che modo vi occupate dei giovani artisti come Mario Carlo?

Mi è capitato spesso e volentieri di incontrare artisti e giovani artisti; loro sono quelli che riescono a evidenziare in maniera diversa cose che poi ci appaiono davanti agli occhi tutti i giorni. Utilizzano sistemi che sono nuovi e con i quali bisogna cercare anche di stare al passo con i tempi. Per verificare se c'è arte o non c'è arte, noi guardiamo di fatto se c'è una ricerca scientifica, artistica, se c'è una continuità in quello che fanno gli artisti e poi se c'è effettivamente un grado di innovazione, perché questi sono tre fattori che in un artista dovrebbero esserci.

Nel caso di Mario Carlo Lusi abbiamo trovato tutti questi fattori e soprattutto abbiamo riscontrato che non si fermava al concetto dell'estetico, ma è sempre presente una parte etica in quello che fa.

E invece come vi siete accorti che questo progetto, il progetto Luminis era il progetto più valido da poter presentare?

Il bello è che con gli artisti poi ci devi parlare. Loro hanno quella scintilla che effettivamente li differenzia dagli altri e che fa anche la differenza tra un artista, un decoratore, un artigiano, che

magari sono bravissimi nella loro attività, ma non hanno quel quid in più.

Con il progetto ci siamo un pochino allargati e quindi ripresentiamo il progetto sulle cisterne di Albano Laziale (dal 13 ottobre) e poi l'altra sede che ospiterà Luminis è a Barcellona: potevamo inserire una sede internazionale ed abbiamo scelto il Drapart Festival e con Espronzeta, una galleria che conosco e che ha sposato il progetto e ha deciso di partecipare.

Questa è la sua prima volta che vede le mura megalitiche di Alatri e il progetto di Mario Carlo installato su di esse?

Siamo venuti per fare un po' mente locale per il posizionamento delle cornici, bisognava scegliere che cosa andare ad inquadrare o non inquadrare e a quale altezza posizionarle. Poi, allestendo ci è capitato per caso di aver trovato una scritta che non aveva mai visto nessuno, o che magari era lì da chissà quanto tempo, non si sa nemmeno bene che cosa possa voler dire - personalmente mi sembra una data - però c'è tanto da scoprire.

Che impatto ha avuto quando ha visto le mura vestite di queste cornici?

La prima cosa che mi è fatto molto molto piacere è vedere la risposta di Alatri all'inaugurazione: c'era veramente tantissima gente, oltre quello che uno poteva aspettarsi. Il momento di attesa che c'è stato perché doveva ancora scendere un po' la luce e quindi Mario Carlo che si è messo a spiegare le opere davanti a moltissima gente Poi a un certo punto si accendono le cornici. Devo dire che ero felice soprattutto per Mario Carlo perché si stava realizzando un qualche cosa cui lui pensava ed agognava da veramente tanto tempo quindi è stato veramente un bel momento.





Fettuccine al tartufo bianco

di Gabriele Capuano

Il tartufo non si cerca, si scopre, si incontra.

E, quando lo si trova, è sempre una rivelazione

I tagliolini al tartufo bianco sono un piatto che celebra l'essenza della cucina italiana nella sua semplicità più profonda. Il profumo avvolgente del tartufo bianco è un invito a un viaggio sensoriale che unisce l'eleganza del bosco alla pasta fresca fatta in casa. In questo piatto, che Gabriele sa preparare con maestria nei momenti in cui il tartufo è disponibile, la sottile fettuccina all'uovo si sposa con il burro e una generosa pioggia di tartufo bianco, regalando un'esperienza profonda e avvolgente.

Con pochi, accurati gesti, questo piatto diventa un incontro indimenticabile.

La semplicità dei tagliolini al tartufo bianco rappresenta l'essenza stessa del rispetto per l'ingrediente, dove ogni boccone è un omaggio alla tradizione e alla ricercatezza. Gabriele trasforma questa combinazione perfetta in un piatto che, nei tempi d'autunno, è un vero simbolo della stagione, richiamando l'autenticità dei sapori della terra.

INGREDIENTI

• 400 g di tagliolini freschi • 40 g di tartufo bianco fresco • 80 g di burro di alta qualità • Sale q.b. • Parmigiano Reggiano grattugiato, a piacere

PREPARAZIONE

Cottura dei tagliolini

Porta a ebollizione abbondante acqua salata e cuoci i tagliolini fino a renderle al dente.

Preparazione del condimento

Nel frattempo, in una padella ampia e a fuoco basso, sciogli il burro, facendo attenzione a non farlo dorare.

Unire la pasta e il condimento

Scola i tagliolini e trasferiscili subito nella padella con il burro fuso. Salta delicatamente la pasta, amalgamandola bene con il condimento.

Finale al tartufo

Spegni il fuoco, grattugia il tartufo bianco direttamente sulla pasta e mescola delicatamente per distribuire l'aroma senza coprirne la delicatezza.

Impiattare

Servi subito, completando con una leggera spolverata di Parmigiano Reggiano, a piacere.

Buon appetito! Questa è un'esperienza di gusto che trasporta i sapori dell'autunno direttamente nel piatto, un vero omaggio alla semplicità e alla qualità.



Via Roma, 62 - PONTECORVO (FR)
Info e prenotazioni: 0776.742250 - 338.1206272 - 338.7884524
e-mail: ristoranteilborgo@alice.it



IL RAGÙ SECONDO STELLA

di STELLA DEL MORRONE E GIOVANNI FEDLI

Il cambio di stagione porta con sé giornate più brevi e il ritorno dei primi freddi, e ogni anno ci ritroviamo a preparare piatti più ricchi e avvolgenti. Poi arriva la domenica, che per tradizione rappresenta un giorno speciale, emerge il pensiero di una ricetta che sta un po' cadendo in disuso: il ragù..

Il ragù è molto più di una semplice ricetta: è un viaggio nel tempo, un rito che riempie la cucina di storia e passione. Il suo segreto? **Il tempo**, un tempo che si ascolta col cuore più che con l'orologio. Un atto di pazienza e dedizione, dove ogni ingrediente diventa memoria, comunità, tradizione.

È una preparazione che richiede dedizione e amore, una lenta sinfonia di sapori che si uniscono e si fondono. Oltre alla carne eccellente, un pomodoro di prima scelta o un olio soprafino: sono indispensabili ore, giorni, in cui gli ingredienti rilasciano lentamente la loro essenza, fino a trasformarsi in una "**sublime sostanza**" che trascende la cucina e sfiora la magia. Preparare il ragù è come riscoprire la cucina come rito, un punto di incontro tra passato e presente, un momento in cui tutto sembra fermarsi, mentre il piatto si evolve, e con esso anche noi.

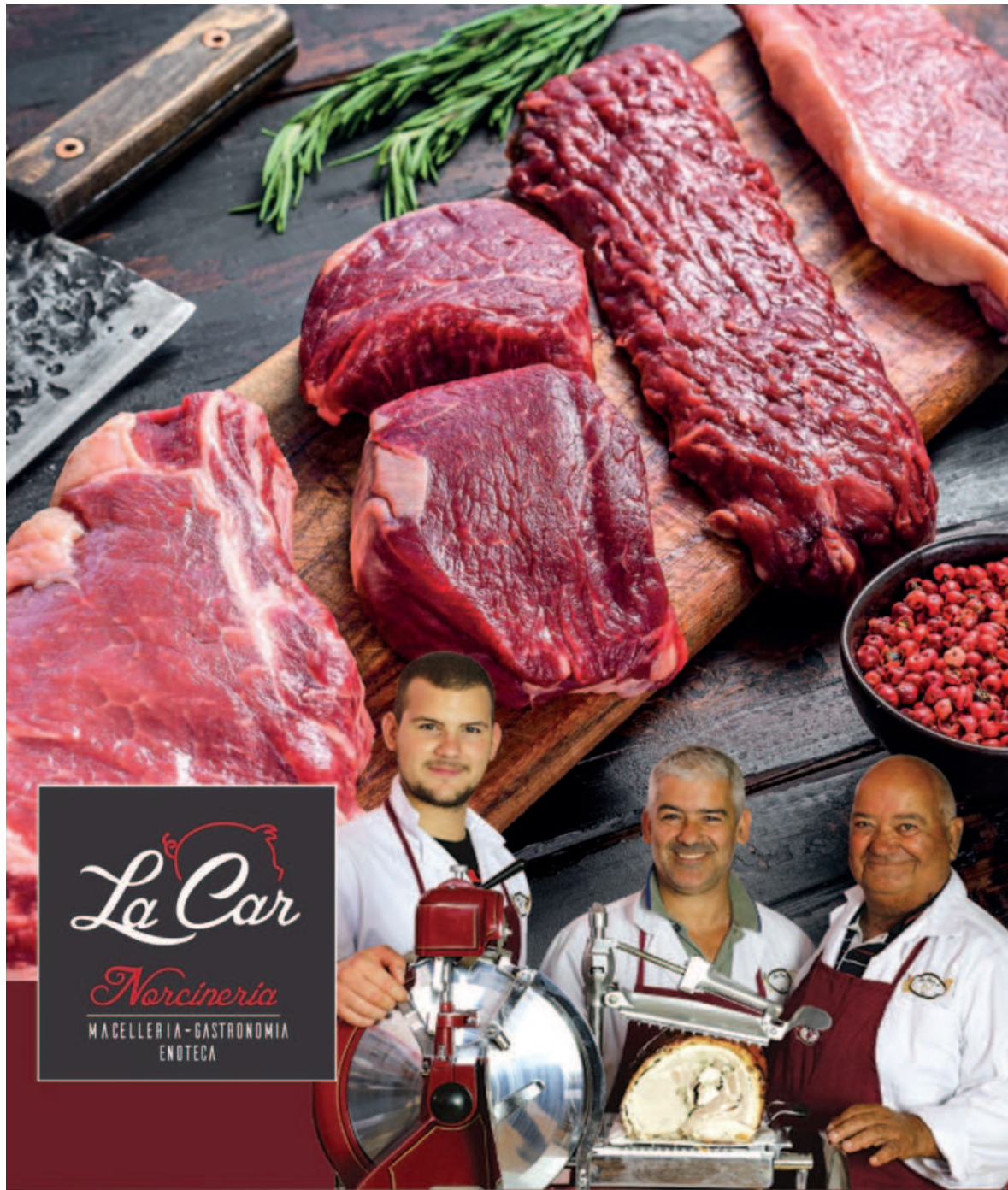
Il rituale del ragù si sviluppa in tre fasi. La carne viene fatta rosolare, sprigionando i suoi succhi e rivelando tutta la sua essenza. Dopodiché, entra in scena il pomodoro, e la cottura prosegue lenta e costante. C'è chi lascia sobbollire il ragù per cinque ore, altri addirittura per otto, finché il tempo e il calore non fondono carne e pomodoro in un tutt'uno.

E poi arriva il pranzo, un momento quasi sacro, dal

sapore di vera resurrezione. Gli avanzi riscaldati sprigionano un gusto nuovo, come se ogni boccone riportasse alla vita antichi profumi e storie. Come racconta Giovanni, è nel "ragù risorto" che si cela il suo massimo splendore. Ed è lì, in cucina, che riscopro il senso delle cose: carne selezionata, pomodoro intenso, olio d'oliva eccellente, e il tempo, paziente e prezioso, che rende questo piatto una vera opera d'arte.

I consigli di Giovanni:

Per un ragù perfetto, possiamo utilizzare diversi tagli di carne di manzo come Fusello, piuttosto magro ma che si presta bene alle cotture prolungate grazie alla sua consistenza; Fesone di spalla: ha una buona tenuta alla cottura lenta, rilasciando sapore e consistenza perfetti per il ragù; Sottospalla: un taglio con una buona percentuale di grasso, che si scioglie durante la cottura aggiungendo morbidezza; Pancia e cartella: tagli grassi con strati di cartilagine, ideali per chi desidera un ragù ricco e dal sapore intenso. Per il maiale, possiamo invece optare per le costine o spuntature, che aggiungono sapore intenso grazie al bilanciamento tra carne e grasso, e arricchire il tutto con salsicce già condite con aromi, che daranno ulteriore intensità e una texture morbida e succulenta al ragù.



La Car

Norcineria

MACELLERIA - GASTRONOMIA
ENOTECA

La storia di 3 generazioni nell'arte della macelleria

LA.CAR. 2 srl NORCINERIA

PATRICA - Contrada Quattro Strade Tel. 0775.807177 Cell. 393.9876821

FROSINONE - Via Don Minzoni 57, Tel. 0775.1750199

www.lacar2norcineria.it



Questo mese voglio parlarvi dei vini affinati in mare. Questa tecnica innovativa, racchiude in sé strumenti moderni ed esperienze antiche, dato che i Greci usavano, nell'isola di Chio, lasciare gli acini d'uva appena raccolta a mollo in mare. Questa procedura riusciva ad eliminare lo strato ceroso che la natura crea per proteggere i frutti dai raggi ultravioletti, la pruina, accelerando l'appassimento dell'uva. Oggi, questa saggezza popolare si sposa a studi scientifici e strumentazioni sofisticate, dando vita ad un metodo che unisce tradizione e innovazione, come spesso accade nel nostro paese.

IN FONDO AL MAR

di LIVIA GUALTIERI



Questo mese voglio parlarvi dei vini affinati in mare. Questa tecnica innovativa, racchiude in sé strumenti moderni ed esperienze antiche, dato che i Greci usavano, nell'isola di Chio, lasciare gli acini d'uva appena raccolta a mollo in mare. Questa procedura riusciva ad eliminare lo strato ceroso che la natura crea per proteggere i frutti dai raggi ultravioletti, la pruina, accelerando l'appassimento dell'uva. Oggi, questa saggezza popolare si sposa a studi scientifici e strumentazioni sofisticate, dando vita ad un metodo che unisce tradizione e innovazione, come spesso accade nel nostro paese. Nel 2015 nasce la società **Jamin Portofino UnderWaterWines** -specializzata nell'affinamento subacqueo di vini e distillati- che si occupa di studiare, sperimentare e validare il metodo, grazie alla collaborazione di professionisti quali enologi, biologi marini, fisici, sommelier e subacquei. L'idea ha tratto spunto dal ritrovamento, nel 2010, di una serie di bottiglie di champagne Veuve Cliquot, carico di una nave affondata nel 1840 nel Mar Baltico. In seguito la Maison francese decise di sperimentare gli effetti del mare su un lotto dello stesso champagne per verificarne le differenze con gli altri affinati in cantina. Da allora, in molti paesi si fanno esperimenti del genere. E l'Italia, con la sua antica ed eccellente tradizione enologica non poteva non dare il proprio contributo. La Jamin è la prima azienda in Italia a svolgere questo compito, senza creare conflitti perché non produce vino ma lo affina soltanto, ricevendone l'incarico dalle cantine

affiliate o che ne fanno richiesta e mettendo loro a disposizione tutte le proprie conoscenze. E' così che ha ottenuto, ad esempio, la prima etichetta di Champagne AOP (l'equivalente francese del nostro DOP) Underwater al mondo. Ma non possiamo non ricordare i nostri prodotti, come gli Spumanti Abissi della cantina ligure Bisson, affinati a 60 metri di profondità a Sestri Levante, il Prosecco Trieste Doc, l'Elixir Falernum inabissato a Mondragone presso il porto sommerso di Sinuessa o i vini della Tenuta del Paguro di Ravenna, affinati sott'acqua sfruttando l'oasi marina attorno al relitto della piattaforma metanifera Paguro affondata in Adriatico nel 1965 a seguito di un incidente. E molti altri se ne potrebbero citare. I vantaggi di questo metodo sono temperatura costante; assenza di luce e, quindi, dei dannosi raggi UV; il fatto che le correnti marine generino un dondolio naturale che muove i sedimenti e la differenza di pressione che evita l'eccessiva ossidazione del vino. Su alcune tipologie di vini si producono miglioramenti organolettici dati da percentuali più alte di polifenoli, composti organici che influiscono su colore e qualità del vino. Inoltre, i sedimenti marini che si formano sulle bottiglie le rendono un prodotto riconoscibile, unico e molto ambito nel target alto della ristorazione e dell'hotellerie. Tutto ciò può avere un ritorno importante, in termini di ricavi e di prestigio sul mercato mondiale in una filiera per noi strategica, come visto nel Primo Meeting Mondiale di settore, svoltosi a Milano l'11 e 12 Novembre dell'anno scorso.



COME ALIMENTARSI

SAPER LEGGERE L'ETICHETTA DELL'ACQUA

di ALESSIA FEOLA



All'interno di uno stile di vita sano, oltre all'alimentazione equilibrata, è raccomandata una buona idratazione: è consigliabile bere almeno 1 litro e mezzo di acqua al giorno, quantità che può variare in base all'attività fisica e al clima. Una giusta idratazione ci consente di regolare la temperatura corporea, facilita la digestione, migliora la funzionalità renale, purifica l'organismo dalle tossine, è utile contro i gonfiori in generale.

L'acqua in bottiglia è regolamentata da una precisa normativa che stabilisce le caratteristiche che deve avere l'acqua "minerale" per essere chiamata tale: l'acqua deve avere origine da sorgenti naturali, deve possedere caratteristiche igieniche favorevoli alla salute, deve essere imbottigliata così come sgorga dalla sorgente ed è vietato qualsiasi trattamento chimico che possa alterarla, esclusa l'aggiunta di anidride carbonica per renderla gassata.

Dopo una serie di analisi chimico, fisiche e batteriologiche l'acqua viene riconosciuta dal Ministero della Salute. I risultati di queste analisi sono riportati sulle etichette delle bottiglie, che è necessario saper leggere. Ogni acqua minerale ha una composizione diversa in base al contenuto di sali minerali e questi vengono indicati in percentuale. Il residuo fisso rappresenta la quantità di minerali che restano depositati dopo che 1 litro d'acqua viene fatto evaporare a 180°. A seconda del residuo si hanno 4 categorie di acque minerali e ciò ci permette di scegliere

l'acqua in base alle nostre specifiche esigenze.

- Residuo Fisso inferiore a 50 mg/l significa che queste acque sono a basso contenuto di sali minerali, come le acque povere di sodio adatte agli ipertesi o le acque che deve bere chi soffre di calcoli renali che favoriscono la diuresi.
- Residuo Fisso inferiore a 500 mg/l sono le acque oligominerali, le più diffuse.
- Residuo Fisso compreso tra 500 e 1500 mg/l è proprio di acque che contengono una considerevole percentuale di sali e sono indicate per gli sportivi per reintegrare i sali persi con la sudorazione o in estate.
- Residuo Fisso superiore a 1500 mg/l sono acque da bere sotto controllo medico.

Inoltre, per individuare il tipo di acqua più adatto alle proprie esigenze è importante conoscere le proprietà dei sali minerali. Le acque ricche di calcio sono consigliate per chi ne è carente (bambini, anziani, gravidanza e allattamento, osteoporosi). Le acque sodiche sono indicate per chi pratica attività sportiva; quelle a basso contenuto di sodio, invece, sono indicate nei casi di ipertensione e per favorire la diuresi. Le acque ricche di zolfo sono adatte a chi soffre di stitichezza. Le acque ferruginose sono utili nei casi di anemia e ipertiroidismo. Per quanto riguarda i nitrati bisogna fare attenzione e controllare che l'acqua ne contenga il meno possibile, mentre i nitriti dovrebbero essere assenti.



SCOMPOSTA VEGAN D'AUTUNNO

di STEFANIA PELOSIO

La cucina vegana rappresenta una scelta di vita che va oltre il gusto, puntando al rispetto per gli animali e l'ambiente. Questo approccio non è un manifesto di superiorità, bensì una decisione personale, che si basa sulla volontà di esplorare sapori e ingredienti in modo consapevole. Preparare un piatto vegano significa, infatti, mettere al centro l'essenzialità degli elementi naturali e far emergere la loro autenticità, senza compromessi.

Questa ricetta è un omaggio alla magia della natura in autunno, una stagione di introspezione e calore che ci invita a gustare piatti senza derivati animali, gluten-free e cruelty-free, dove ogni ingrediente racconta una storia di sapori trasformati e rinnovati.

Qui ritroviamo il fascino delle stagioni: le foglie dorate e i sapori intensi della terra si trasformano in un'esperienza gustativa che rivela sfumature inaspettate. Tre materie prime si fondono in una danza autunnale di colori e profumi. Il topinambur, cotto con cura, assume un sapore simile a quello del carciofo; la piantaggine, una pianta spontanea, ci sorprende con il suo gusto di funghi; e i semi di senape, pestellati e idratati, regalano una nota di noce.

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

• 2 patate bio medie • 2 carote bio medie • 2 topinambur bio medi con buccia • 26 foglie di piantaggine fresca • 2 cucchiaini semi di senape crudi, da pestellare • 2 cucchiaini curry • santoreggia in polvere • 4 cucchiaini lievito secco in scaglie inattivo • 4 cucchiaini olio di cocco

PREPARAZIONE

Pestellare i semi di senape e metterli in 4 cucchiaini di acqua per ca 30 minuti.

Affettare con una mandolina le patate e le carote, ca 0,5 cm.

Mescolare 3 cucchiaini di olio di cocco con curry. Stendere le patate su una teglia, con carta forno, poi le carote e 10 foglie di piantaggine tagliate a mano a pezzettini e spolverare con santoreggia. Spennellare il tutto con olio di cocco al curry e spolverare con 2 cucchiaini lievito inattivo.

Cuocere a 140° per 1 ora in forno ventilato.

Grattugiare il topinambur, passarlo un paio di minuti in padella antiaderente con 1 cucchiaino

di olio di cocco e la senape con la sua acqua di estrazione. Il topinambur deve rimanere ammorbidito ma croccante.

IMPIATTAMENTO:

Pronti a ricomporre la "scomposta"

Accompagnare le patate e carote al forno, spolverare ancora calde con il lievito inattivo, con il topinambur speziato e le foglie fresche di piantaggine.

Assaporare la nostra "scomposta vegan d'autunno" ricomponendola in tutti i suoi sapori autentici in un'unica esplosione di gusto autunnale!

CURIOSITA' NEL PIATTO

CAROTA, *Daucus carota* L., molto ricca in minerali Fe Ca Mg Zn e vitamine A B C ed è la fonte vegetale più ricca di beta-carotene. Della carota in cucina si utilizza anche il ciuffo che spesso viene invece gettato e che è ricco in flavonoidi.

PATATA, *Solanum tuberosum* L., tubero ricco in amido e valido così sostituto dei cereali, in cucina il loro uso è molto versatile, la cottura suggerita è quella al vapore. In un pasto sarebbe preferibile non utilizzarle come semplice contorno ma vera e propria fonte di carboidrati complessi da accompagnare a verdure o legumi.

TOPINAMBUR, *Helianthus tuberosus* L., il suo nome scientifico significa "fiore del sole tuberoso", è un tubero, preferibile da mangiare crudo, e con la buccia se bio spazzolandolo delicatamente, e ha un gusto delizioso croccante e dolce, assume invece il sapore delicato del carciofo se cucinato. Contiene un'importante quantità di inulina, un polimero del fruttosio che non viene digerito ma si comporta come fibra solubile benefica al microbiota intestinale (prebiotico). Sono contenute inoltre vitamina B1 C Niacina, tra i minerali il Fe K P.

PIANTAGGINE, *Plantago lanceolata* L., ricca di mucillagine, emolliente, tra le sue proprietà abbiamo quelle antinfiammatoria (soprattutto a livello dell'apparato respiratorio), antitussiva ed espettorante. E' cicatrizzante, su piccoli tagli spezzare leggermente le foglie e avvolgere la parte, utile contro punture di insetti. In cucina il suo sapore vira al gusto dei funghi.

SANTOREGGIA, *Satureja montana* L., o erba pepe. Le sue foglioline possono essere utilizzate nei piatti in delicata sostituzione del pepe.

SENAPE, *Brassica alba* M., esistono diversi tipi di senape: bianca nera bruna selvatica, i semi sono molto utilizzati in cucina per diverse preparazioni. Se utilizzati crudi, pestellati e messi in acqua hanno il sapore di noce, sono ricchi di vitamine C K,E e gruppo B, tra le loro proprietà sono antinfiammatorie antiossidanti digestive.

CURRY, è una miscela di spezie, e la composizione è variabile (ca 660 tipi di curry con sfumature cromatiche diverse)

LIEVITO ALIMENTARE in scaglie secco da crescita di *Saccharomyces Cerevisiae* su melassa di barbabietola e poi inattivato. E' un insaporitore, gusto intenso e particolare. Ricco in fibre e vit. gruppo B, aminoacidi essenziali e Fe.

COCCO, *Cocos nucifera* L., ricco di lipidi, quasi il totale in grassi saturi a catena media vegetale (struttura che li rende rapidamente assorbibili e immessi direttamente nel circolo sanguigno) molto benefici per la salute. L'acido laurico presente contribuisce all'aumento del colesterolo HDL. I nutrienti e i composti bioattivi contenuti aiutano nelle funzioni metaboliche e digestive, e alcune citochine presenti nella dissetante rinfrescante diuretica acqua di cocco hanno dimostrato di avere proprietà anti-invecchiamento. Contiene fibre, minerali tra cui K P Na Ca, poche vitamine, fitosteroli.

Biancamaria Valeri

*Il Mondo ha bisogno
di Poesia?*

Autunno, 2024

Ho frequentato una scuola ad indirizzo umanistico e di studio amoroso dei classici. Non posso tagliare queste radici letterarie, che già si irrobustivano frequentando le scuole elementari, dove la Maestra non solo ci leggeva e ci spiegava le poesie, ma ce le faceva imparare a memoria e ce le faceva recitare “senza fare cantilena”! Una a settimana. Carducci, Pascoli, D’Annunzio, Gozzano, Palazzeschi, Diego Valeri, Ungaretti, Quasimodo, per non parlare di Dante e Manzoni... Le dovevamo anche illustrare con i nostri disegni. Così pure avveniva negli anni della Scuola media durante i quali abbiamo imparato a memoria anche le poesie in lingua inglese. E gli insegnanti di Lettere e Disegno ci facevano illustrare i sentimenti che le poesie avevano impresso nella nostra memoria e nella nostra visione anche intellettuale. Collegavamo concreto e astratto.

Poi nella scuola superiore il mondo letterario si è arricchito di opere immortali in latino e greco; queste ultime con tanto di lettura metrica. Una musica per i nostri orecchi; un sentimento di tecnica e armonia che sulla riflessione, sull’esame delle parole, sulla quantità delle sillabe e sulla scansione del verso (inclito come lo definì Foscolo in *A Zacinto*) ci faceva immaginare uno svolgersi del pensiero come un’opera armonica, in cui si fondevano anche geometria e matematica.

Se è vero quello che dichiara Dante Alighieri nel Canto XXIV del *Purgatorio* ai vv. 52-54:

*“I’ mi son un che, quando
Amor mi spira, noto, e a quel modo
ch’e’ ditta dentro vo significando”.*

per me, al fine della composizione poetica, non c’è momento né luogo privilegiato o esclusivo. Se mi viene l’ispirazione, quand’anche fossi su un tram, nel bel mezzo del traffico indemoniato della città di Roma, scendo dal tram e scrivo, anche su un tovagliolo di carta. Vorrei aggiungere che attraverso periodi di stanchezza poetica, quasi un letargo dell’anima. Poi, all’improvviso, esce dall’anima, suggerito da un odore, da un sapore, da un bagliore di luce, anche da un rumore, il filo conduttore di un componimento. Allora dispongo su carta, a volte anche utilizzando il cellulare, il tema, che poi posso sviluppare seduta comodamente nel mio studio. Il tempo e lo spazio sono fondamentali per me; sono l’ambiente in cui i pensieri si collegano tra loro e assumono forma scritta. Considero particolarmente significativa o rappresentativa del mio percorso compositivo la poesia che ha un titolo molto accattivante:



Mendicante di stelle.

Mendicante di stelle
il poeta, di notte,
quando il giorno
è sparito dietro l'orizzonte
mira le lontane stelle
che occhieggiano
tremule
nel manto di cobalto.
Copre il cielo stellato
la faticosa corsa
che affanna il viver
quotidiano.
Di giorno si vede
insieme alla luce
anche l'oscura ombra;
ma di notte
le stelle tracciano
la rotta.

Il Poeta deve guardare il Cielo. Questo è scuro di notte, perché "il giorno è sparito dietro l'orizzonte"; ma il Poeta "vede" anche nell'oscurità che copre "la faticosa corsa che affanna il viver quotidiano". Gli altri dormono, lui veglia e vede, perché, se durante il giorno la luce fa brillare anche l'ombra, "di notte le stelle tracciano la rotta".

Il primo ostacolo che la Poesia incontra per avere visibilità nel mondo contemporaneo è il sentimento della sua inutilità della poesia. Viviamo in una società tecnologizzata all'eccesso; ma stiamo vivendo solo una fase della quale abbiamo visto l'inizio; la nostra società rappresenta una fase, un passaggio; passerà, ma di quanto tempo si avrà bisogno ... non so figurarmi il superamento. Ci sarà una svolta in questo mondo, ahimè, disumano e disumanizzato ... Adesso siamo nella fase dell'ubriacatura e tutto ci riempie di stupore, ma anche di confusione. Mi viene da chiedere: quale spazio, quale tempo per l'Uomo in una società in cui le "macchine",



The background of the page is a close-up photograph of a light-colored wooden surface, possibly a table or floor, showing natural grain patterns and some knots. Scattered on the left side are several autumn leaves in shades of orange, yellow, and brown. One large, prominent leaf is in the upper left, and a smaller one is below it. An acorn with its cap is also visible near the top left. The overall mood is warm and seasonal.

i meccanismi inventati dall'Uomo e messi in essere da lui stesso, sembrano prendere tutto lo spazio esistente ed anche non esistente, virtuale, al loro creatore? L'uso di strumenti tecnologici? Un uso strumentale e niente più. Per me sulla Tecnica vince sempre l'Uomo. Vorrei donare ai Lettori, a "quei pochi miei Lettori", facendo il verso al grande Alessandro Manzoni, un altro mio componimento coerente con il periodo astronomico dell'Autunno nel quale siamo entrati da appena una mese:

Letargo

Trascorsa è la torrida Estate.

Anche l'umido Autunno
s'avvia al tramonto.

Sempre più lunghe al suolo
si profilano le ombre,
segnale che il giorno
dilegua rapido
e i raggi del sole
più languidi e deboli
tremolanti si ascondono.

Passanti frettolosi
disertano vie e piazze.
Si avvolgono in morbidi
panni di lana
perché non fugga
da loro il calore.

E' l'ora del letargo.

Il cuore batte,
ma un gelido torpore
ne frena la corsa ...

Nell'animo
sorge il richiamo
di placide sere
davanti al camino acceso,
che scintillante
ci invita a sperare,
in un'altra primavera
in un'altra stagione
di luce e d'amore.

Buona lettura e buon
Autunno: durante il letargo si prepara la
rigenerazione.

Biancamaria Valeri

ESPRIMERE IL TERROIR GRAZIE ALLA FERMENTAZIONE

di MARIE JOVENEAU

Il terroir racconta l'identità di un territorio attraverso un'interazione complessa di molteplici fattori naturali e culturali che conferiscono a ogni prodotto un carattere distintivo profondamente ancorato al suo luogo d'origine. La fermentazione esprime l'anima di questo territorio poiché come sottolinea il rinomato viticoltore francese Michel Chapoutier "solo i prodotti fermentati sono in grado di svelare l'essenza del loro territorio."



Questo termine, spesso utilizzato e talvolta abusato, ha un significato complesso che merita di essere approfondito.

In questo articolo, ne esploreremo prima la definizione illustrando come l'interazione tra suolo, clima e intervento dell'uomo dia vita a prodotti intrinsecamente legati al loro

fisiche e chimiche - come granulometria, composizione minerale, permeabilità, porosità, - incidono profondamente sulla qualità finale di ciò che abbiamo coltivato. Tuttavia è cruciale ricordare che le caratteristiche del suolo e del sottosuolo non possono essere definite esclusivamente attraverso la loro componente abiotica perché il suolo ospita



territorio e, in seguito, esploreremo come la fermentazione rappresenti una chiave essenziale per rivelare appieno l'identità sensoriale del terroir focalizzandoci su un esempio emblematico, il vino, per il quale il terroir è divenuto sinonimo di unicità e autenticità.

IL TERROIR

Il terroir è il risultato di una sintesi di tre fattori legato ad un determinato territorio: il suolo, il clima e l'intervento umano.

Insieme, tutti questi elementi contribuiscono a definire le caratteristiche intrinseche di un prodotto ovvero la sua personalità perché strettamente legata a quel particolare territorio.

SUOLO E SOTTOSUOLO

Il suolo svolge un ruolo cruciale nel definire le caratteristiche di un prodotto. Le sue proprietà

una varietà di microrganismi e altre forme di vita che svolgono un ruolo altrettanto determinante.

CLIMA E MICROCLIMA

Ogni regione presenta un clima caratteristico arricchito da particolari microclimi influenzati da fattori quali l'altitudine, l'esposizione, i venti prevalenti, la temperatura, le precipitazioni,... Le diverse annate, con le loro variazioni stagionali, aggiungono un ulteriore carattere influenzando il raccolto in modo unico e irripetibile. Questo insieme di fattori contribuisce a rendere il concetto di terroir non solo complesso e dinamico ma anche unico poiché è soggetto a variazioni nello spazio e nel tempo.

INTERVENTO UMANO

L'uomo svolge un ruolo essenziale attraverso il suo "saper fare" che si manifesta nelle

scelte tecniche compiute lungo l'intero processo produttivo ma anche attraverso il suo "saper essere" che emerge nelle intenzioni e nei valori che trasmette al proprio lavoro. Tuttavia, l'influenza dell'uomo non si limita all'espressione della personalità e dell'abilità di un singolo individuo perché anche il patrimonio culturale costruito dalle comunità locali costituisce un elemento altrettanto essenziale del terroir.

Ad esempio, in alcune regioni vinicole francesi, la vendemmia coincideva con l'inizio della stagione della caccia alla lepre. Quando una lepre veniva abbattuta nei vigneti durante questo periodo non c'era tempo per cucinarla immediatamente.

Per preservarla veniva marinata per diversi giorni nel mosto in fermentazione consentendo di proseguire con la raccolta delle uve senza preoccupazioni. Questo metodo garantiva che la lepre non rischiasse di marcire e, al termine della vendemmia, veniva cotta dando vita a una specialità culinaria tipica di quel territorio.

SVELARE L'ESSENZA DI UN TERRITORIO

Assaporare il terroir significa cogliere, attraverso ogni senso, l'influenza esercitata su sapori e aromi dal suolo e sottosuolo, dal clima e microclima, dall'uomo e del suo patrimonio culturale. Tuttavia molte delle sostanze che derivano da tutti questi fattori non si manifestano immediatamente ai nostri sensi; è necessaria una sorta di "rivelatore" che renda accessibili queste caratteristiche intrinsecamente legate al territorio ma mute per i nostri organi sensoriali.

La fermentazione svolge questo ruolo perché, attraverso il processo di trasformazione operato dai microrganismi sulla materia prima, alcune molecole si modificano rendendo sapori e aromi percepibili ai nostri sensi. Per comprendere meglio



questo aspetto — che la fermentazione funge da rivelatore sensoriale — immaginiamo di assaggiare un'uva Syrah de l'Hermitage e un'uva della stessa varietà di Saint-Joseph: probabilmente non noteremo alcuna differenza di gusto tra le due. Al contrario, se immaginiamo di assaggiare un vino Syrah dell'Hermitage e un vino di Saint-Joseph l'esperienza risulterà completamente diversa. Cogliere questo legame tra territorio e fermentazione ci permette di capire il motivo per il quale gli alimenti e le bevande fermentate rivestono un valore culturale così significativo. Questi prodotti non solo arricchiscono i piaceri edonistici offerti dal territorio ma riflettono anche l'identità distintiva di una cultura diventando un importante simbolo di appartenenza ad una specifica cultura e comunità.



In sintesi, il terroir incarna l'identità territoriale di un prodotto mentre la fermentazione è il processo che ne svela tutta la sua complessità. Il viaggio sensoriale che ne deriva supera il semplice piacere fisiologico: ci coinvolge attraverso un racconto che intreccia il suolo, il clima e le tradizioni locali. Assaporare il terroir di un prodotto fermentato significa immergersi in una storia irripetibile dove sapori e profumi evocano un luogo plasmato da molteplici influenze e da un particolare momento nel tempo. È un'esperienza resa possibile da una tecnica affascinante che svela l'anima autentica di quel territorio: la fermentazione.





IL PERCORSO

RISTORANTI

ALATRI

LA TAPERIA - Via Emanuele Lisi, 10
Tel. 349 1549758
A PIAZZA REGINA - P.zza R, Margherita
14, Tel. 351 6621396

ATINA

IL VICOLO - Via Planca
Tel. 0776 628058
LE CANNARDIZIE - Via V. Emanuele,
28-32-34 Tel. 0776 1547322

AUSONIA

RISTORANTE DA TONY - S.S. Cassino
km 20.600
Tel. 0776 953000

CASTRO DEI VOLSCI

LA LOCANDA DEL DITIRAMBO
Via dell'Orologio, 11/A
Tel. 0775 662091

CEPRANO

OPIFICIO DEL GUSTO - Via Campidoglio, 16
Tel. 347 3264553

FALVATERRA

BOTTEGA COQUINARIA - Piazza S.
Maria Maggiore
Tel. 347 9321428

FIUGGI

TAVERNA DEL CASTELLO - Via del
Soldato Ignoto, 9
Tel. 347 3466202
MOCA FIUGGI TERME - Via Vittorio
Emanuele, 18
Tel. 0775 1992399

FROSINONE

UMAMI - Via Marco Minghetti
Tel. 0775 1894351
AL PEPE ROSA - Via Maccari
Tel. 0775 961342

GUARCINO

GIULIANA - Via Borgo S. Antangelo,
126 - Tel. 0775 46144
ROCCA DI RIVITURO - S.S. per
Campocatino Km 2, 7
Tel. 0775 46565

PIGLIO

CASALE VERDE LUNA - Loc. Civitella, 3
Tel. 0775 503051

PONTECORVO

IL BORGO - Via Roma, 62 / Tel.
0776 742250

SORA

PAPARÒ - Via Tombe
Tel. 348 3115930

VEROLI

DOMUS HERNICA - Via Giovanni
Sulpicio Tel. 0775 236047

LATINA / FONDI

DA FAUSTO - Piazza, Via Cesare
Beccaria, 6 - Tel. 0771 531268

FORNI / PASTICCERIE / PASTIFICI

ALATRI

AURORA PASTICCERIA - S.S.155
Località Magione, 19a
Tel. 0775 403014

GUARCINO

L'AMARETTO DI GUARCINO
Via Arringo, 5
Tel. 333 7647355

FROSINONE

ANTICO PASTIFICIO GIZZI - Via Gi.
Garibaldi, 12
Tel. 0775 250658

VEROLI

FORNO BALDASSARRA - Via Vado
Amaseno, 26
Tel. 0775 863158



GROSSIIMPIANTI **CATERING** **EQUIPMENT**

Via Casilina Nord, 153
Frosinone
Tel. 0775 270700
www.grossimpianti.it



DEL GUSTO

ENOTECHES & CANTINE

ALATRI

ENOTECA DI APICIUS ALATRI - Via
Giacomo Matteotti, 23
Tel. 334.1986836

ALVITO

CANTINA COMINIUM - Via San Ritinto,
s.n.c.
Tel. 349 850 1730

ARPINO

ENOTECA BARNABA - Piazza
Municipio, 45
Tel. 349 7715014

CASSINO

BIRRIFICIO SANCTI BENEDICTI - Via
Cerro Antico, 3
Tel. 328 9383705

COLLEPARDO

SARANDREA - Via per Alatri, 3/b
Tel. 0775 47012

LA FORMA - SERRONE

VINI GIOVANNI TEREZI - Via Forese, 13
Tel. 0775 594286

MONTE SAN GIOVANNI CAMPANO

CANTINA MONTICIANA - Via
Selvapiana
Tel. 366 1481059

PIGLIO

L'AVVENTURA - Località Civitella, 3
Tel. 0775 503051
PETRUCCA E VELA - Contrada Coce
Tel. 0775 501032

POSTA FIBRENO

DF GOCCE - Via Camminate, 64
Tel. 333 1518098

FRANTOI

BOVILLE ERNICA

FRANTOIO CERQUOZZI - Via Colicillo
Tel. 389 5807507

VEROLI

LE COLLINE DI RAFFAELE - Via Case
Cocco
Tel. 333 3180210

LATINA /SONNINO

ALFREDO CETRONE - Via Consolare
Frasso
Tel. 0773 949008

PIZZERIE

GUARCINO

ROCCA DI RIVITURO - S.S. per
Campocatin
Tel. 0775 46565

FROSINONE

SALVO LA PIZZERIA VERACE - Via A.
Ciamarra, 213
Tel. 0775 1887327

ISOLA DEL LIRI

LUPPOLO E FARINA - Via Pò, 6 / Tel.
351 6375422

MACELLERIE

GUARCINO

ERZINIO - Contrada Castagnola, 14
Tel. 0775 46026

PATRICA

LA CAR 2 - Via Quattro Strade, snc
Tel. 0775 807177

SERRONE

MINORI S.R.L. - Via Prenestina, 306
Tel. 0775 595774

ROMA

PIZZATECA - Via Cesare Ricotti,
66/72 - Tel. 06 5503108



Erzinio
Salumificio Ciociaro

ERZINIO
Contrada Castagnola, 14
03016 Guarcino (FR)
Tel: 0775.46286
Cell: 392.1536260
www.erzinio.it

