



di origine laziale

...la selezione



Mentalità Dol...osa!

Pro Loco DOL prosegue il cammino per i territori inesplorati del Lazio intrapreso nel lontano 2005, con lo scopo di portare la qualità dell'enogastronomia del Lazio alla portata di tutti, anche e soprattutto in aree periferiche metropolitane: dopo aver ampliato gli spazi della "Sede Madre" in Via Panaroli, con Banco Gastronomia e annesso Ristorante/ Pizzeria Popolare, DOL riversa il suo credo in ulteriori forme innovative, applicazioni e progetti poliedrici correlati al rispetto del consumo critico, dell'alimentazione locavora e di chi ne fa le veci.

L'ecosistema gastronomico di DOL si è così arricchito di nuove forme d'espressione ed entità, dando vita a ben due orti biologici a Sacrofano e Poggio Mirteto; un Caseificio Sociale dentro il carcere di Rebibbia che sotto l'iniziativa Cibo Agricolo Libero andrà a creare una produzione 100% Biologica di prodotti caseari e non solo "Made in Rebibbia", coinvolgendo attivamente le detenute della Casa Circondariale della struttura; senza dimenticare il recente allevamento completamente brado di maiale Nero Lucano, per carni di suino e lavorazione di salumi senza conservanti e additivi: tutto interamente auto-prodotto dal Team di Pro Loco. Nuovi artigiani, produttori e realtà attinenti alla nostra filosofia continuano ad affluire colorando la lista delle nostre selezioni di eccellenze, che ora trovano massima espressione anche nel Ristorante "Pro

Loco Pinciano": evoluzione filologica di una "Cucina Sociale" che valorizza i prodotti con una trasformazione minimale e rigorosa.

Come agli albori della nostra avventura, oggi più di prima:

"Il nostro progetto punta a diffondere il concetto di filiera corta favorendo la conoscenza e la fruizione dei prodotti del territorio, la tutela di tutte le aziende tradizionali e degli artigiani dell'enogastronomia, fino allo sviluppo di forme di agricoltura ecocompatibile.

Selezioniamo direttamente sul territorio le aziende e i prodotti tradizionali e tipici compresi quelli che ancora oggi costituiscono una nicchia al limite della produzione familiare, poiché proprio questi ultimi portano un contributo fondamentale alla salvaguardia delle biodiversità. Rispettare il tempo delle persone, delle stagioni e della natura. Rifiutare il concetto di globalizzazione alimentare, che si trasforma in appiattimento del gusto e delle produzioni.

Tramandare alle nuove generazioni l'incontro con la propria tradizione, senza presunzione, senza rumore, creando forme di consumo critiche, ecocompatibili e di basso impatto ambientale. Accorciare la distanza tra una città grande, rumorosa e distratta, con la propria campagna"

Semplicemente, DOLcemente Lazio.

Indice

- INTRODUZIONE	
- I FORMAGGI	
- I Pecorini	P. 2
- Ricotta e cacioricotta	P. 5
- I caprini	P. 6
- I vaccini	P. 10
- I bufalini	P. 12
- I SALUMI	P. 13
- I Prosciutti	P. 14
- I Salumi	P. 15
- Gli Insaccati	P. 16
- Le coppiette	P. 18
- I Cotti	P. 20
- I Bufalini Pontini	P. 21
- I FAGIOLI	P. 22
- I LIQUORI	P. 23
	P. 25
	P. 26

Legenda



PRODOTTO BIOLOGICO



PRODOTTO A MARCHIO NATURA IN CAMPO



PRODOTTO A LATTE CRUDO



PRODOTTO CON LATTE NOBILE



CIBO AGRICOLA LIBERO

LABORA DOL

i Formaggi...



I pecorini



Dal nostro LaboraDOL

CIBO AGRICOLO LIBERO

REBIBBIA FEMMINILE

Siamo partiti dal concetto di Libertà restituita in un contesto atipico come il Carcere: utilizzando come mezzo/veicolo un elemento quotidiano e fondamentale alla vita interpretato dal Cibo, che rimane pilastro portante della nostra attività anche a livello etico e sociale. Abbiamo inserito il termine "Agricolo" per differenziare il progetto dalla produzione industriale, sottolineando la filiera corta, certificata e certa che caratterizza i nostri prodotti.

Dal 1 dicembre 2015 nasce così "Cibo Agricolo Libero" nella Casa Circondariale Femminile del Carcere di Rebibbia: iniziativa Gastro-Solidale atta a coinvolgere oltre 4 detenute nella produzione di formaggi "etici", parzialmente connessa alla già esistente Azienda Agricola di Rebibbia.

Nessuna sovvenzione pubblica, bensì passione, amore e sacrifici per dar vita ad un Caseificio che vuole regalare "Ore d'Aria" di Lavoro Libero e Consapevole, senza relegarci nell'ambito della solidarietà ostentata, ma contemplando autonomia produttiva e affrontando problematiche fisiologicamente esistenti all'interno di un carcere.

Acquistiamo il latte di pecora da una cooperativa di Poggio Mirteto, in Sabina e il latte di vacca dall'Azienda Agricola La Frisona di Segni, in provincia di Roma, la prima azienda laziale a produrre il latte denominato NOBILE. Denominazione che garantisce che la razione alimentare sia composta per almeno il 70% da erba e fieno, che il numero di essenze sia almeno di 5, banditi sono gli insilati, gli OGM e gli integratori. Tutto questo porta ad ottenere un latte più gustoso, più ricco nutrizionalmente e soprattutto con un miglior rapporto OMEGA 6 / OMEGA 3. Il tutto senza alcun additivo e nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale.

Abbiamo scelto di partire da una materia prima buonissima, conferendo la possibilità alle detenute di lavorare un prodotto da noi selezionato per realizzare ottimi formaggi, segnati da un valore aggiunto di spessore "umano" non indifferente.

Attualmente produciamo 4 tipologie di formaggio da latte di pecora e 4 da latte di mucca. I formaggi vengono contraddistinti da un numero seguito da un nome!

Da una parte una provocazione, dato che all'interno del carcere tutto, dalle celle alle stesse detenute, viene identificato con un numero, dall'altra i numeri vogliono "liberare" i formaggi da tutta quella prosopopea che a volte li circonda: i formaggi sono e rimangono per noi una cosa serissima, ma in questo caso l'intero progetto va ben oltre il prodotto stesso.

Formaggio 1, Il Conciato di San Vittore

Il Conciato di S. Vittore presenta forma cilindrica, colore della crosta esterna giallo, screziato con erbe, mentre la pasta interna è biancastra. La particolarità di questo formaggio ovino sono le 15 spezie sapientemente "conciate" sulla crosta (ginepro, lauro, timo, serpillo, finocchio selvatico, coriandolo, salvia, pepe nero e bianco, basilico, rosmarino, anice) che lo rendono unico. La produzione avviene nel periodo settembre-giugno. Si tratta di un formaggio antichissimo, originario della civiltà sannitica, dove il trattamento delle caciotte con le erbe aromatiche, grazie alla loro azione antiossidante, impediva lo sviluppo batterico.

stagionatura: 45 - 90 gg.

consistenza: pasta morbida/molle

pezzatura: 1 kg



Formaggio 2, Le Mura

Formaggio ovino a latte crudo, stagionato circa 40 giorni a forma di mattonella. Pasta semidura, crosta ricoperta da una foglia di limone biologico, dal sapore intenso di latte e con sentori vegetali e di frutta secca. Retrogusto leggermente citrico e molto piacevole.

stagionatura: 30 - 60 gg.

pezzatura: 400 gr



Formaggio 3, Il Fico

Formaggio ovino a latte crudo e caglio vegetale, stagionato circa 30-50 giorni, a forma di mattonella quadrata. Pasta semidura con profumi tipici del caglio vegetale e un ritorno dell'aromaticità della foglia di fico, sia al naso che al gusto. Avvolto in foglie di fico.

stagionatura: 30 - 60 gg.

pezzatura: 400 gr



Formaggio 4, Roccaforte

Formaggio ovino a latte crudo stagionato circa 50-60 giorni, a forma di cilindro, dalla pasta semidura e striature erborinate, dal profumo e dal gusto tipici del Roquefort innestato in cagliata.

stagionatura: 30 - 60 gg.

pezzatura: 400 gr



Caciomagno

Formaggio caratterizzato dalla sua morbidezza, si presenta nella sua tipica forma a parallelepipedo, e dal sapore dolce e aromatico. Il latte, che proviene esclusivamente dai pascoli della bassa Sabina, viene lavorato crudo e coagulato con caglio in pasta di agnello o polvere di vitello. La salatura in salamoia e la stufatura sono i due passaggi che precedono la stagionatura su tavoli di legno per un massimo di trenta giorni, ultimo passaggio è la copertura esterna con fecola di patate. La sua dolcezza ricorda un taleggio ma è di pura pecora.

stagionatura: 30 gg.
consistenza: pasta molle
pezzatura: 1,5 kg



Toma Don Carmelo

E' un tomino cubico di latte ovino con pasta morbida, compatta, di colore bianco ambrato. Al palato risulta cremoso e saporito, dal tenue retrogusto erbaceo. Crosta naturale edibile, guarnita da foglie di mirto.

stagionatura: 30 - 50 gg.
consistenza: pasta morbida
pezzatura: 400 gr



Fiore di Cacio

Citato da Columella nel 50 d.c. ha solo... duemila anni di storia e si mantiene sempre morbido e cremoso nel suo scrigno tipico a mattonella. Formaggio a latte crudo e pasta cruda, a caglio vegetale, si presenta con una crosta giallognola, il sapore è intenso, non salato, lievemente amaro. Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

stagionatura: 30 gg.
consistenza: pasta morbida
pezzatura: 300 g



Pecorino di Picinisco

Formaggio a latte crudo e pasta cruda coagulato con caglio in pasta di agnello e capretto e senza aggiunta di fermenti lattici. Il latte proviene da ovini delle razze di sopravissana, comisana, massese e loro meticci. Il pecorino di picinisco a forma cilindrica, a facce piane, crosta sottile di colore giallo o giallo bruno. La pasta presenta struttura compatta o con leggere occhiature di colore bianco o giallo paglierino. Il sapore va da dolce a intenso verso il piccante. La stagionatura varia da un periodo di 30-60 giorni.

stagionatura: 60 gg.
consistenza: semidura
pezzatura: 1 kg



Pecorino della Sabina

Formaggio a latte crudo o termizzato, a pasta semi cotta, dalla forma cilindrica con pezzature fino ad oltre 20 kg. Storica produzione di un territorio dedicato alla pastorizia stanziale e transumante. La pasta possiede colorazione giallo paglierino e un sapore leggermente salato e piccante. Dopo l'azione del caglio, per circa 30 minuti e la cottura con messa in forma, il prodotto è sottoposto ad asciugatura a temperatura ambiente, doppia stufatura e salatura in salamoia, quindi le forme vengono poste su assi di legno per la stagionatura che va da 1 mese (fresco) fino a 3-6 mesi.

stagionatura: 3 - 6 mesi.
consistenza: pasta semi dura
pezzatura: 4 kg
porzionabile



Toma reale Vincitore miglior formaggio italiano 2016

La toma reale è un formaggio di latte ovino crudo, non pastorizzato, con l'aggiunta soltanto di caglio. Salato a mano e trattato esternamente con olio extra-vergine di oliva e guarnito con una foglia di mirto. Pasta morbida di colore bianco, dalla crosta esterna naturale ed edibile, è un prodotto semplice e profumato, dal sapore intenso, persistente ed intenso gusto di latte.

stagionatura: 6 mesi
consistenza: semidura
pezzatura: 4 kg
porzionabile



Pecorino Fiore di Rocca

Il pecorino Fiore di Rocca è un Formaggio ovino a pasta dura che viene stagionato in locale asciutto per un periodo minimo di 12 mesi. Il colore della pasta è giallo paglierino e la crosta è rugosa e asciutta. Il sapore si rivela leggermente sapido, piccante e dalle sfumature di frutta secca dolci/aromatiche. Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

stagionatura: 6 mesi
consistenza: pasta semi dura
pezzatura: 1,5 - 2 kg



Pecorino della Sabina in Grotta

Formaggio a latte crudo o termizzato, a pasta semi cotta, dalla forma cilindrica con pezzature fino ad oltre 20 kg. Storica produzione di un territorio da sempre dedicato alla pastorizia. La pasta ha colorazione giallo paglierino e un sapore leggermente sapido e piccante. Il caglio viene lasciato agire circa 30 minuti e successivamente si provvede alla rottura della cagliata, la cottura per 10 minuti e infine alla messa in forma. Il prodotto è sottoposto ad asciugatura a temperatura ambiente e salatura in salamoia, quindi le forme vengono poste su assi di legno per la stagionatura che si protrae fino a 24 mesi, per un sapore più intenso ed evoluto.

stagionatura: 24 mesi
consistenza: pasta dura
pezzatura: 5 kg
porzionabile



I pecorini affinati... della tradizione

Pecorino Foglie di Noce

Il pecorino in foglie di noce è il risultato del legame tra ambiente, materia e processo produttivo tradizionale. Formaggio ovino a pasta dura che viene stagionato in locale asciutto per un periodo minimo di 12 mesi. La peculiarità del formaggio è data dalle foglie di noce che avvolgono interamente la forma negli ultimi 30 giorni di stagionatura. Il colore della pasta è giallo paglierino e la crosta è rugosa. Il sapore è leggermente salato, piccante con retrogusto di noce.

stagionatura: 3 - 6 mesi

consistenza: pasta dura/friabile

pezzatura: 1,5 - 2 kg



Pecorino Cenerino

Formaggio ovino a pasta dura che, dopo un attento processo produttivo tradizionale, viene stagionato in locale asciutto per un periodo minimo di 12 mesi. La peculiarità del prodotto è data dai trattamenti manuali (massaggi) a cui è sottoposto, con olio e cenere di cammino, dopo i primi 40-45 giorni di stagionatura. Il colore della pasta è giallo paglierino e la crosta è rugosa, asciutta e oleata. La stagionatura può protrarsi anche oltre i 100 giorni e il sapore va dal leggermente salato al piccante.

stagionatura: 6 mesi

consistenza: pasta semi dura

pezzatura: 1,5 - 2 kg



Pecorino affinato in botti col fieno

Formaggio ovino a pasta dura stagionato per 6 mesi su assi di legno che prolungano l'indurimento della buccia favorendo la penetrazione del sapore scaturito dall'affinatura in fieno per 3 mesi.

stagionatura: 9 mesi

consistenza: semidura

pezzatura: 2 kg

porzionabile



Pecorino in Vinaccia Produzione DOL

Formaggio di latte ovino, stagionato 8-10 mesi, di cui almeno 2 affinato in vinaccia di malvasia puntinata. Il gusto, sapido e leggermente piccante, sfuma nei caratteristici sentori vinosi e persiste al palato. La pasta semi-dura è ambrata, asciutta e friabile e con piccole concentrazioni di cristalli di amminoacidi.

stagionatura: 10 mesi

consistenza: semidura

pezzatura: 2,5 kg

porzionabile



Erborinato di Pecora

Formaggio a pasta morbida e cremosa di latte ovino pastorizzato e aggiunta di caglio, sale e fermenti lattici. Il gusto, forte e molto persistente in bocca, deve alle muffe interne la sua peculiarità. Stagionatura dai 4 ai 6 mesi.

stagionatura: 3 - 6 mesi
consistenza: pasta com patta
pezzatura: 1,5 - 2 kg
Latte crudo



Pecorino latte crudo i Vulci

Formaggio ovino a pasta dura che, dopo un attento processo produttivo tradizionale, viene stagionato in locale asciutto per un periodo minimo di 12 mesi. Il colore della pasta è giallo paglierino e la crosta è rugosa, asciutta e oleata. La stagionatura può protrarsi anche oltre i 100 giorni e il sapore va dal leggermente salato al piccante.

stagionatura: 6 mesi
consistenza: pasta semi dura
pezzatura: 1,5 - 2 kg
Latte crudo



Giunco

L'antica lavorazione in stampi di giunco che dà il nome a questo formaggio dalla grana struttura data dalla sua lunga stagionatura, almeno 12 mesi. La pasta si presenta asciutta e granulosa e dal gusto piccante tipico dei pecorini cagliati con caglio caprino in cucina rende unici i primi piatti.

stagionatura: 12 - 18 mesi
consistenza: pasta semidura
pezzatura: 2 kg
latte crudo



Nuvola rosa

Formaggio di latte ovino, contraddistinto dalla crosta sottile e bianca, dovuta allo sviluppo di muffe caratteristiche da penicillium candidum che ne arricchiscono il sapore. Pasta molle e cremosa, gusto delicato, fresco e avvolgente. Stagionatura 60/90 giorni.

stagionatura: 30 - 60 gg.
consistenza: pasta molle
pezzatura: 500 gr
latte crudo



Pecorino Falisco

Il pecorino Falisco, prodotto nella Tuscia viterbese, è un formaggio di latte ovino stagionato un minimo di 6 mesi. Di forma cilindrica da 2/3 kg circa, presenta una pasta leggermente occhiata di color giallo paglierino, dal sapore intenso e leggermente piccante. I fermenti usati lasciano lunghe sfumature ai suoi profumi. Notevole l'utilizzo in cucina.

stagionatura: 6 - 8 mesi
consistenza: pasta semidura
pezzatura: 2 kg



Pecorino Romano

Si fa presto a dire Pecorino Romano.

Tra i 10 prodotti italiani più venduti al mondo, ha subito negli anni un trattamento poco rispettoso: è stato copiato, gli hanno cambiato nome, lo hanno salato fino all'estremo per facilitare l'asciugatura e la vendita, subisce le quotazioni di una vera e propria Borsa, dove a volte cartelli regionali, che nulla hanno a che fare con il nobile nome che porta, ne fanno un prodotto da scaffale da ipermercato.

Per anni non abbiamo voluto proporre questo prodotto proprio perché non condividevamo questa globalizzazione, fino a quando non abbiamo trovato un'azienda che ricade nella provincia, che compra latte nelle vicinanze del proprio caseificio e ci permette di affinare il loro già ottimo prodotto secondo le nostre esigenze. E' così che partendo da un'ottima materia prima, riusciamo a raggiungere un risultato a nostro avviso unico.

stagionatura: 8 - 14 mesi

consistenza: pasta semi dura

pezzatura: 6 kg



I vaccini



Formaggio 1, Latoperlato

Formaggio a latte vaccino crudo proveniente da allevamento di Segni certificato - latte nobile azienda La Frisona.

Di forma quadrata e pezzatura da 500 gr circa, presenta una pasta semi-morbida colore avorio, la crosta rugosa è edibile. Al naso i profumi del latte si uniscono a un sentore di burro fuso tendente al vegetale.

stagionatura: 30-40 giorni

pezzatura: 500 gr circa



Formaggio 2, Hathor

Formaggio a latte vaccino crudo proveniente da allevamento di Segni certificato - latte nobile azienda La Frisona.

A forma di piramide tronca dalla struttura elastica con una piccola occhiatura interna. Il suo sapore dolce e allo stesso tempo tendente al salato sprigiona profumi fungini propri del penicillium candidum.

stagionatura: 40-50 giorni

pezzatura: 500 gr circa



Formaggio 3, La Torretta

Formaggio a latte vaccino crudo proveniente da allevamento di Segni certificato - latte nobile azienda La Frisona.

A forma cilindrica, la pasta semi-dura presenta un colore giallo intenso, il latte eccellente con cui è fatto questo formaggio nella stagionatura favorisce lo sviluppo di profumi intensi di fieno. Al palato un gusto intenso di frutta secca e di sottobosco.

stagionatura: 3 mesi

pezzatura: 500 gr circa



Formaggio 4, Don Blu

Formaggio a latte vaccino crudo proveniente da allevamento di Segni certificato - latte nobile azienda La Frisona.

Formaggio a forma cilindrica dalla pasta compatta e granulosa con la presenza di striature tipiche dei fori praticati per lo sviluppo delle muffe Roquefort innestate all'interno della cagliata. Il gusto forte, quasi piccante e allo stesso tempo dolce e burroso fa di questo formaggio un prodotto unico nella sua categoria.

stagionatura: 3 mesi

pezzatura: 2 kg



Fiocco della Tuscia

Formaggio di latte vaccino, contraddistinto dalla crosta sottile e bianca, dovuta allo sviluppo di muffe caratteristiche da *penicillium candidum* che ne arricchiscono il sapore. Pasta molle e cremosa, gusto delicato, fresco e avvolgente. Stagionatura 15/30 giorni.

stagionatura: 40 - 60 gg.
consistenza: semimolle
pezzatura: 500 gr



Biir Ciis

Nato con la collaborazione di micro birrifici del Lazio e i caseifici loro vicini. Nel tempo prende sempre più forma, lavorato insieme a muffe di *penicillium*, al palato si uniscono i profumi della birra a quelli del sottobosco, con un ottimo equilibrio. Piacevole l'abbinamento con un buon boccale di birra.

stagionatura: 40 - 60 gg.
consistenza: semimolle
pezzatura: 500 gr



Il Buono della Tuscia

Formaggio di mucca a caglio bufalino con pasta semimolle dal sapore intenso e particolarmente aromatico, con retrogusto burroso e pannoso. Stagionato almeno 60 giorni, è unico per raffinata complessità di settori.

stagionatura: 30 - 60 gg.
consistenza: semimolle
pezzatura: 1,5 kg



Stracchino Stagionato

Mattonella di latte vaccino con crosta fiorita stagionata circa 60 giorni. La pezzatura di circa 4 kg consente alla pasta interna, nonostante la stagionatura, di restare cremosa ma compatta. Il sapore dolce coinvolge il palato con i sentori di latte fresco caratteristici dello stracchino.

stagionatura: 30 gg.
consistenza: semimolle
pezzatura: 4 kg
porzionabile



Robiola Stagionata

Formaggio di forma quadrata, 100% latte di mucca a pasta molle con crosta fiorita. Al palato risulta una leggera acidità tipica della robiola, ma la consistenza dovuta alla stagionatura lo caratterizza.

stagionatura: 30 gg.
consistenza: semimolle
pezzatura: 700 gr



Caciotta di Mucca della Toscana

Formaggio a latte vaccino, a pasta semi-dura, stagionato da 30 giorni a 6 mesi. Forma a scodella; pezzatura da 1,5 a 4 kg; colore avorio a giallo paglierino nella prima fase di stagionatura, tendente all'imbrunimento nello stagionato di 6 mesi. Sapore dolce tendente al salato, piccante nelle forme stagionate di 6 mesi. Impiego di latte innesto e caglio in pasta. Sentori di burro fuso e vegetale.

stagionatura: 12 mesi
consistenza: pasta semi dura
pezzatura: 1,5 kg



La Lola

Formaggio a latte vaccino, pasta semimorbida e compatta, stagionato 30 giorni in crosta fiorita. La forma grande, dal colore avorio, esalta il sapore dolce di latte intenso. Sentori di burro fuso e vegetale. Infiltrazioni di penicillium Roquefort attribuiscono un gusto equilibrato e unico al prodotto.

stagionatura: 60 - 90 gg.
consistenza: pasta semi dura
pezzatura: 1,5 kg



Caciocchiato di Formia 12 Mesi

La pasta si presenta compatta a struttura elastica di colore giallo paglierino con evidente occhiatura interna. Il suo sapore, è molto dolce e non ha nulla da invidiare ai migliori formaggi nordici di stessa fattura. La pasta lavorata ad alta temperatura viene messa in appositi stampi per ottenere la forma a pera del peso che varia dai 12 fino ai 25 kg.

stagionatura: 12 mesi
consistenza: pasta semi dura
pezzatura: 6 kg



Provolone di Formia 24 Mesi

Formaggio a pasta filata dura, ottenuto dalla trasformazione del latte vaccino. La sua produzione ha origini sicuramente meridionali, ma le sue peculiarità hanno fatto sì che la lavorazione si diffondesse anche in altre regioni d'Italia, tra cui il Lazio. La sua forma è tradizionalmente ovoidale. Lavorato a latte termizzato, presenta un colore giallo paglierino e sapore intenso, tendente al piccante.

stagionatura: 24 mesi
consistenza: pasta dura
pezzatura: 6 kg



Caciocavallo stagionato in vinaccia

Formaggio a pasta filata stagionato oltre i 12 mesi viene messo in botti con vinaccia di Merlot biologica. Nasce così una pasta come rifusa dal gusto piccante con le sfumature vinoso che lo rendono unico.

stagionatura: 12 mesi
consistenza: pasta semi dura
pezzatura: 1,5 kg



I caprini



I caprini

Colonna del Bacucco

Formaggio a pasta cremosa, di forma cilindrica, a coagulazione acida, dalla consistenza compatta e cremosa/gessosa, tipica di questa lavorazione. Al palato si sprigionano profumi di muffe nobili che lasciano un gusto avvolgente e unico.

stagionatura: 30 - 60 gg.
consistenza: pasta semi dura
pezzatura: 1 - 1,5 kg



Stracchinato di Capra

Lo stracchino di capra a latte e pasta cruda si presenta con crosta leggermente rugosa, pasta molle di colore bianco avorio, di consistenza uniforme, priva di occhiatura. Nei giorni successivi alla produzione la crosta subisce una fioritura spontanea. Unico nel suo genere, sentori vegetali e lattici gradevolissimi, lontano invece il sentore animale di capra grazie all'alimentazione selezionata delle capre che pascolano indisturbate tutto il giorno nelle campagne viterbesi.

stagionatura: da 7 a 60 gg.
consistenza: pasta molle
pezzatura: 600 g circa



Candidum di Capra

Formaggio a latte e pasta cruda. Crosta liscia, pulita, di colore bianco-giallo che tende al marrone con il prolungarsi della stagionatura. Pasta di colore avorio, di consistenza uniforme con leggera occhiatura. Al gusto risulta dolce tendente al salato con un'acidità equilibrata, la sua pasta molle favorisce una sensazione piacevole al palato, sentori vegetali e di frutta secca.

stagionatura: 30 - 60 gg.
consistenza: pasta semi dura
pezzatura: 500 - 700 g



Caprino Antares

Formaggio, a pasta cruda e molle ottenuto da latte crudo caprino, prodotto nella tipica forma a mattonella e con crosta fiorita, il suo gusto leggermente acidulo tipico dei formaggi caprini lo rende unico nel suo genere tra i formaggi laziali. Prodotto eccezionale vincitore di numerosi premi meritati, grazie alla tenacia e perseveranza dei suoi produttori. Prodotto stagionale: aprile/ottobre
*Vincitore premio Formaggio Fantasia 2007

stagionatura: 30 gg.
consistenza: pasta molle/cremosa
pezzatura: 400 g



I caprini

Muffito di capra

Formaggio di capra con l'aggiunta in cagliata di penicillium roquefort. Le erborinature che ne derivano addolciscono e rendono la pasta più cremosa, attenuando il sentore caprino, creando nuovo gusto.

stagionatura: 90 - 120 gg.
consistenza: pasta semi dura
pezzatura: 1 - 1,5 kg



Caprino nobile

E' un grande formaggio nonostante le sue dimensioni: latte e pasta cruda di capra. Profumo di muffe nobili (appunto), pasta avorio, consistenza compatta e cremosa, si fonde in bocca esprimendo tutta la sua personalità spiccata e generosa, lasciando un gusto intenso e avvolgente. Stagionatura di 40 giorni circa. Si tratta di un'autentica rarità."

stagionatura: 40 giorni circa.
consistenza: Pasta molle
pezzatura: 500 gr



Toma stagionata in grotta 12 mesi capra

Formaggio di capra a pasta dura e compatta con occhiatura rada e sparsa. La crosta dura nasconde i profumi del tufo scavato a 10 metri sottoterra che esalta questo gran formaggio facendolo diventare una vera e propria rarità nel suo genere. Masticandola quasi non sembra di mangiare un formaggio di capra, ma un gran formaggio vaccino di alpeggio.

stagionatura: 12 mesi
consistenza: semidura
pezzatura: 3 kg
porzionabile



Marzolina Ovi-Caprina

Prodotto simbolo della fascia montana dei Monti Lepini, Ausoni e della Valle di Comino. Gli elementi caratterizzanti questo formaggio sono: l'utilizzo della caldaia in rame per la coagulazione, delle tavole di legno, dette "manielle", per la manipolazione delle formine e per la salatura e le formine in acciaio o in vimini per l'asciugatura. La stagionatura avviene in locali storici o in ambienti naturali sottochioma. Servitele come vuole la tradizione con origano, timo serpillio, finocchi, sedano bianco di Sperlonga, olive di Gaeta e olio extravergine di oliva Itrana.

confezione: 5 pezzi
consistenza: pasta semi dura
pezzatura: 200 g



I bufalini

Caciottina Massaggiata di Amaseno in memoria di Giuliana Lauretti

Formaggio di forma cilindrica, presenta una pasta friabile e cremosa dal colore bianco. Subisce una salatura a secco, per 10 ore nella caldaia calda con residuo della lavorazione della mozzarella. La fase di asciugatura avviene in locale specializzato per almeno 4 ore. La stagionatura ha una durata di circa 60 giorni; segue spennellatura con acqua e sale, massaggiata con olio di oliva ed aceto ogni 10 giorni e aromatizzate attraverso l'immersione in una mistura di erbe aromatiche e fluorescenze di stagione.

stagionatura: 30 - 60 gg.

consistenza: pasta molle

pezzatura: 500 g



I bufalini

La Rosina

Formaggio di bufala di forma cilindrica stagionato circa 6 mesi. La tradizione vuole che le donne del paese ogni domenica si riunissero per unire in un'unica vasca l'acqua utilizzata per cuocere la pasta fatta in casa per lavare i formaggi che presentavano muffe esterne nei locali di stagionatura anticamente non refrigerati. Uno di questi formaggi è proprio la rosina, formaggella di bufala che viene lavata periodicamente con olio, aceto e un po' di sale che rendono il suo gusto e il suo aspetto unici.

stagionatura: 30 - 60 gg.
consistenza: pasta molle
pezzatura: 500 g



Ciambella affumicata di Bufala

Formaggio a pasta filata con affumicatura naturale di sapore gradevole e dal colore ambrato e dorato. La pasta compatta ed elastica è gradualmente insaporita dal fumo. Ottima per l'uso in cucina.

stagionatura: 30 - 40 gg.
consistenza: pasta filata
pezzatura: 3 kg



Formaggella dei Lepini

Formaggio ottenuto dall'ottimo latte proveniente dai pascoli dei Monti Lepini fino alle sue pendici. Nella bella e famosa Valle di Amaseno nasce questo formaggio semplice ma pieno dei profumi racchiusi nel suo latte.

stagionatura: 30 - 60 gg.
consistenza: pasta semimorbida
pezzatura: 400 gr



Caciocavallo di Bufala

Il caciocavallo di bufala è un prodotto raro, poiché, per la sua realizzazione, viene utilizzato generalmente il latte vaccino. È un formaggio dall'aroma inconfondibile, con un leggero profumo di erbe, prodotto con latte di bufala intero.

La pasta compatta a struttura poco elastica di colore giallo paglierino. Il suo sapore è dolce tendente all'intenso e piccante nelle forme più stagionate.

stagionatura: semi-stagionato
consistenza: pasta compatta
pezzatura: 1,5 kg



I Salumi della tradizione e...



Dal nostro LaboraDOL

Negli anni abbiamo sentito l'esigenza di interpretare alcune ricette tradizionali italiane e laziali a volte dimenticate o maltrattate per ampliare la nostra offerta e ci siamo divertiti a provarle con vari produttori che hanno segnato il nostro percorso fino a sentire la necessità di avere un nostro laboratorio.

Tra i prodotti sperimentati ad oggi tre sono già tra presenti nella nostra selezione:



I prosciutti

Prosciutto di origine laziale

Non tutti sanno che le IGT, che per disciplinare dovrebbero tutelare l'indicazione geografica territoriale, permettono l'utilizzo di materia prima allevata non sempre nel territorio indicato. Non giudichiamo questa scelta, anche perché la maggior parte dei prosciutti italiani segue questo criterio, ma allo stesso tempo ci impegniamo a reperire cosci allevati nel Lazio e stagionarli nella stessa regione.

disossato:

stagionatura: 14 - 15 mesi

pezzatura: 7 kg

con osso:

stagionatura: 14 - 15 mesi

pezzatura: 7 kg



Prosciutto di Bassiano

Prodotto tradizionale e secolare dei Monti Lepini, viene lavorato principalmente nel paese di Bassiano, cittadina posta su una collinetta a 662 m slm in provincia di Latina. Il prosciutto ha colore rosso, sapore sapido e aromatico. Peculiarità del prodotto riguarda la rifilatura della cotenna fino al gambo e la lunga stagionatura. Fondamentale è il microclima del territorio, ben ventilato e mite. Il processo di trasformazione prevede doppia salatura, bagno con getto d'acqua, stufatura in camera calda scaldata con legna di faggio.

disossato:

stagionatura: 14 - 15 mesi

pezzatura: 6 - 7 kg

con osso:

stagionatura: 14 - 15 mesi

pezzatura: 7 - 8 kg



Prosciutto di Campocatino Dolce o Affumicato

Prosciutto stagionato con ventilazione naturale al clima di Campo Catino, presenta forma anatomica, colore rosso screziato bianco, sapore dolce. Una peculiarità di questo salume riguarda la stuccatura con sugna aromatizzata con peperoncino. È inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

disossato:

stagionatura: 13 - 15 mesi

pezzatura: 6 - 7 kg

con osso:

stagionatura: 14 - 15 mesi

pezzatura: 7 - 8 kg



Prosciutto di Montefiascone

Nel corso degli anni si sono autoselezionate le migliori rifilature dei cosci tra queste la sgambata, taglio che elimina prima della stagionatura l'osso, permettendo di avere un prosciutto con minor scarto di lavorazione e quindi più resa al taglio. I cosci sono rigorosamente italiani e lavorati a Montefiascone, paese vocato da secoli alla norcineria per la sua posizione ventilata e mite. Il prosciutto ha colore rosso con presente marezza che lo rende dolce.

disossato:

stagionatura: 15 mesi

pezzatura: 6 - 7 kg

con osso:

stagionatura: 15 mesi

pezzatura: 7 - 8 kg



I prosciutti

Prosciutto di Bassiano Affumicato

Prodotto tradizionale e secolare dei Monti Lepini, viene lavorato principalmente nel paese di Bassiano, cittadina posta su una collinetta a 562 m slm in provincia di Latina. Il prosciutto ha colore rosso, sapore sapido e aromatico. Peculiarità del prodotto riguarda la rifilatura della cotenna fino al gambo e la lunga stagionatura. Fondamentale è il microclima del territorio, ben ventilato e mite. Il processo di trasformazione prevede doppia salatura, bagno con getto d'acqua, stufatura in camera calda scaldata con legna di faggio. Questo prosciutto viene sottoposto a un'ulteriore affumicatura naturale con legni di faggio e melo e rimesso a stagionare per altri due mesi.

stagionatura: 30 mesi

pezzatura: 8 - 10 kg



Prosciutto di Mangalitza

C'è poco da aggiungere sulla rinomata qualità e particolarità dei salumi prodotti con le carni di questa pregiatissima razza, nel caso specifico il prosciutto risulta un monumento della norcineria. Carni morbide nonostante la stagionatura con profumi di castagna e frutta secca, il grasso si scioglie al taglio e dona un equilibrio unico al palato, da assaggiare... godetene pure!

stagionatura: 15 mesi

pezzatura: 5 - 6 kg

MANCA

Prosciutto di Nero Lucano

Nella nostra continua ricerca abbiamo incontrato un'azienda tra Ladispoli e Cerveteri che utilizza un'antichissima tenuta con boschi di quercie, cerri e noci, che fanno da casa naturale al loro allevamento brado e biologico di maiali neri lucani, reatini e casertani. Nel nostro laboratorio lavoriamo i loro maiali, utilizzando tutti i tagli. Fiore all'occhiello di questi un superbo prosciutto dalle carni dolci, rosse, screziate di grasso, dal profumo di sottobosco e frutta secca.

stagionatura: 15 mesi

pezzatura: 7 - 8 kg



MANCA

Prosciutto di Cinta Senese

Si tratta di una vera e propria razza, con una lunga storia alle spalle. Razza rustica, ottima pascolatrice. I maschi possono raggiungere ad un anno pesi superiori ai 150 kg e le femmine 140 kg. Notevole il deposito di grasso in generale e lardo dorsale in particolare. Presenta delle carni di colore rosso e grasso compatto e di colore bianco con venature rosate.

stagionatura: 15 mesi

pezzatura: 5 - 6 kg



Lardo di San Nicola

Lardo stagionato per 60 giorni, sottoposto a salatura a secco e aromatizzato con rosmarino, pepe e ginepro. Entro 72 ore dall'arrivo della mezzena viene effettuato il sezionamento dei tagli e la selezione del lardo di schiena. C'è chi fa risalire la preparazione del lardo di S. Nicola ai primi del novecento, chi invece afferma che risale al secondo dopoguerra, quel che è certo è che almeno quattro generazioni hanno prodotto e consumato questo alimento dal sapore pulito e genuino, arricchito dalla presenza delle essenze erbacee locali.

stagionatura: 14 - 15 mesi

pezzatura: 6 kg



Lardo di Mangalitzza

I grassi insaturi danno un apporto unico a questo prodotto conciato con sale, pepe e spezie naturali. Bianco perla con venature rosate. La razza suina Mangalitzza un tempo era diffusa in tutta l'area dei Carpazi, in particolare in Ungheria, ma poco per volta è stata messa da parte e sostituita, come quasi tutte le razze autoctone, da incroci moderni. Il nostro allevamento nell'alto viterbese è tra i più grandi d'Europa grazie alla nostra opera di divulgazione.

stagionatura: 14 - 15 mesi

pezzatura: 4 kg

Lardo di Nero Lucano

Di colore bianchissimo e sottili venature rosate, il segreto di questo prodotto è la stagionatura, che dà al lardo un gusto intenso e inimitabile. L'allevamento biologico allo stato brado conferisce il resto.

stagionatura: 14 - 15 mesi

pezzatura: 4 kg



Lardo della Marcigliana

Stagionato per 60 giorni, sottoposto a salatura a secco e aromatizzato con rosmarino, pepe, ginepro, mirto, prezzemolo, basilico, salvia, chiodi di garofano e vino bianco. Il lardo di schiena viene scelto tra maiali selezionati per le loro caratteristiche.

stagionatura: 14 - 15 mesi

pezzatura: 4 kg

Capocollo reatino

Le striature di grasso bianco che attraversano le carni rosso rubino conferiscono a questo capocollo un gusto dolce e profumato, la sua stagionatura di almeno 4 mesi invece gli dona intensità al gusto.

stagionatura: 3 - 6 mesi

pezzatura: 1 kg



Capocollo di nero lucano

Questo salume proviene da allevamenti di maiali biologici allo stato brado. La sola aggiunta di sale e pepe e la lunga stagionatura danno la possibilità di gustare le carni eccellenti.

stagionatura: 3 - 6 mesi

pezzatura: 1 kg



Capocollo di Mangalitzza

La Mangalitzza è un maiale molto grasso che cresce lentamente e che non può essere rinchiuso, assolutamente incompatibile quindi con l'allevamento industriale, la sua caratteristica più particolare è il pelo folto e arricciato, in genere biondo, bianco ma anche nero o più raramente rosso. Il capocollo dalle carni rosso intenso e dal grasso avorio è un'eccellenza di questa razza.

stagionatura: 3 - 6 mesi

pezzatura: 1 kg



Capocollo di Montefiascone

Salume ottenuto da carne di suino pesante alimentata a secco con cereali o lasciato al pascolo. Il processo di lavorazione di caratterizza per un periodo di salatura variabile tra le 24 e le 48 ore, lavaggio con vino, condimento con pepe, aglio, strofinato. Prima della stagionatura, che dura minimo due/tre mesi, è prevista la stufatura in locale specializzato, mantenuto a una temperatura di 10/20°C al fine di favorire un'adeguata asciugatura del prodotto. Di forma cilindrica, colore rosso intenso con screziature bianche di grasso, presenta un sapore sapido più o meno aromatizzato a seconda delle spezie utilizzate. Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

stagionatura: 3 - 6 mesi

pezzatura: 1 kg



Pancetta tesa stagionata

È un concentrato di profumo e sapore, si ottiene dalla parte ventrale magra del suino, salata e aromatizzata con pepe e altre spezie. Al taglio la fetta è caratterizzata dal tipico alternarsi di strati rosso vivo e bianco rosato. Al palato, la fetta si presenta morbida con tendenza a sciogliersi grazie alla presenza delle parti grasse, che determinano anche il sapore delicato e spiccatamente dolce, non privo di quella sapidità che rende il prodotto particolarmente appetibile.

stagionatura: 2 - 3 mesi

pezzatura: 2 kg



Pancetta arrotolata bio di nero lucano

È un salume particolarmente profumato e speziato, ricavato dalla parte magra ventrale del suino di allevamento allo stato brado e biologico. La caratteristica principale della pancetta è l'alto stato di grasso, che unendosi al magro, la rende decisamente dolce. La parte magra e la parte grassa vengono salate, arrotolate insieme, legate a mano e fatte stagionare per almeno 120 giorni.

stagionatura: 2 - 3 mesi

pezzatura: 2 kg



Pancetta tesa di Montefiascone

Solo l'aggiunta di sale e spezie per questa pancetta magra stagionata e senza aggiunta di conservanti di alcun tipo.

stagionatura: 2 - 3 mesi

pezzatura: 2 kg



Pancetta tesa di Mangalitza

Si presta alla preparazione dei grandi piatti di tradizione romano-laziale e a impetibili taglieri dal gusto inconfondibile.

stagionatura: 2 - 3 mesi

pezzatura: 2 kg



Guanciale Gran Riserva Selezione DOL

Insaporito solamente con sale e pepe il nostro guanciale non esce dalle stanze di stagionatura prima dei 4 mesi. Questo dà la possibilità di avere a disposizione un guanciale, ingrediente principe dei primi piatti di tradizione romana, eccellente al gusto e di ottima resa.

stagionatura: 3 - 6 mesi

pezzatura: 1 - 1,5 kg



Guanciale di nero

Ha tradizionale pezzatura grande e a goccia, durante la stagionatura viene conciato con sale, pepe o peperoncino. Ottimo per le preparazioni.

stagionatura: 2 - 3 mesi

pezzatura: 2 - 3 kg



Guanciale al peperoncino di Bassiano

Dai maiali utilizzati per produrre il prosciutto di Bassiano viene prodotto il guanciale gran riserva, eccellente per la cucina di tradizione e spettacolare al taglio. Aromatizzato con sale e peperoncino macinato fine.

stagionatura: 3 mesi

pezzatura: 1 kg



Guanciale di Mangalitzza

Una rarità assoluta! Le sue carni sono gustosissime e le parti grasse si sciolgono dolcemente al palato.

stagionatura: 3 mesi

pezzatura: 1 kg



I salumi

Lombetta Stagionata alle Erbe

Caratterizzata dalla classica forma del lombo del maiale, e dalla ripartizione del magro dal grasso. Marinata per 10 giorni nel vino bianco, brandy e buccia d' arancia e poi fatta stagionare ricoperta dalle erbe mediterranee tra le quali prevale il rosmarino, menta, finocchietto selvatico e pepe verde e rosa.

stagionatura: 2 - 3 mesi

pezzatura: 2 - 3 kg



Lombetta di nero

Questo filetto di maiale, lasciato con una sapiente parte di grasso rosato, assume un gusto dolce e intenso. Di maiali biologici allevati allo stato brado nei boschi.

stagionatura: 3 mesi

pezzatura: 2 kg



Lonzino di Montefiascone

Caratterizzato dalla classica forma del lombo conciato nel vino rosso. Questo prodotto è inserito nell'elenco ufficiale dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

stagionatura: 3 - 6 mesi

pezzatura: 1,5 kg



Lonzino di Mangalitza

Dalle carni prelibate della Mangalitza nasce questo lonzino per metà di carni gustose e saporite, per metà di grasso di una dolcezza inusuale. Eccellenza biologica.

stagionatura: 3 mesi

pezzatura: 1 kg



Salame Corallina di Montefiascone

Tipico salame della tradizione del Lazio prodotto con il 30% di lardello. Senza aggiunta di lattosio o glutine è un prodotto utilizzato da sempre durante il periodo pasquale. Per noi è un eccellente salume da gustare tutto l'anno.

stagionatura: essiccato

pezzatura: conf. da 85 gr s/v



Salame Monte Nuria

Carne magra di suino, essiccata ed aromatizzata con peperoncino, semi di finocchio, aglio, rosmarino e vino bianco. Nasce dalla tradizione dei pastori e dei butteri, che la potevano consumare anche durante i loro viaggi di transumanza. Il prodotto presenta la caratteristica forma irregolare a listarelle e colore rosso vivo. La materia prima deriva da tagli selezionati di spalla, prosciutto e muscoli addominali. Le listarelle sono poste ad essiccare con aria calda in apposito locale. Generalmente confezionate in vaschette o in buste per alimenti.

stagionatura: essiccato

pezzatura: conf. da 85 gr s/v



Salame di Nero Lucano

Salume a pasta fine di maiale Nero Lucano con una percentuale di grasso pari al 30%, caratterizzato dalle pregiate carni e aromatizzato con sale e pepe. Al gusto risulta delicato e saporito.

stagionatura: 90 gg.

pezzatura: 500 gr



Salame casereccio reatino

Salume prodotto da una razza autoctona che ne determina un colore rosso intenso dal sapore deciso ma dolce caratterizzato da una piccola percentuale di peperoncino nell'impasto e dalla sua forma a ferro di cavallo.

stagionatura: 40 gg.

pezzatura: 360 gr



I salumi

Schiacciata Romana... la rivincita

Per anni abbiamo cercato una buona schiacciata e non avendola trovata ce la siamo fatta...da provare!

stagionatura: 60 gg.

pezzatura: 2 kg



Salame di Mangalitza

Le carni uniche dal rosso intenso unite al particolare grasso di questa razza, l'aggiunta di vino aleatico e spezie, creano un salame dal gusto intenso, ferroso e asciutto al palato.

stagionatura: 60 gg.

pezzatura: 400 gr



Salame di Zakel

Nella preparazione di questo salame alle carni del Mangalitza vengono aggiunte quelle della Zakel. La Zakel è una pecora "con le corna", dalle carni pregiatissime che fanno sì che questo prodotto sia unico nella sua categoria. Ha un gusto delicato e allo stesso tempo deciso.

stagionatura: 60 gg.

pezzatura: 400 gr



Salame di Bufala

Il giusto equilibrio tra carne bufalina e suina, con un basso contenuto di grasso di maiale, conferiscono a questi salumi caratteristiche dietetiche, poiché risultano ricchi di proteine e a basso contenuto calorico.

stagionatura: 2 - 3 mesi

pezzatura: 500 gr



Salame spalmabile reatino

Salame morbido costituito da polpa di spalla, rifilatura di prosciutto, lonza e pancetta. Tritato per più volte fino ad ottenere un impasto quasi cremoso. Successivamente viene aromatizzato con sale, pepe nero, vino e aglio pestato.

stagionatura: 20 gg.
pezzatura: 200 gr



Mezza fegato viterbese

Prodotto tradizionale del Viterbese ottenuto dalla trasformazione di suini alimentati a secco, dal peso vivo di 130-150 kg. Il processo di trasformazione è caratterizzato dalla scelta del sezionato (cuore, fegato, pancetta, guancia e rifilature magre), dall'uso dei condimenti, da una rapida stufatura in camera calda con riscaldamento a combustione naturale e nessuna stagionatura. La produzione avviene prevalentemente nei soli mesi invernali (Novembre-Marzo). Il prodotto risulta principalmente caratterizzato da forma cilindrica a ciambella, colore rosso cupo, sapore sapido.

stagionatura: 2 - 3 mesi
pezzatura: 200 - 300 gr



Salsiccia di Monte San Biagio

Salume a base di carne e grasso suino, a grana grossa dovuta al tipo di taglio a cubetto. Il colore è rosso vivo screziato bianco, il sapore è sapido e piccante con spiccato aroma di coriandolo e lieve retrogusto affumicato. Il condimento della salsiccia, prevede il coriandolo, ingrediente detto localmente "petarda", precedentemente tostato e macinato, peperoncino piccante, peperone rosso dolce e vino (Moscato di Terracina). La stagionatura avviene in ambienti storici tipo cantine o nelle cosiddette "caprarecce", dove viene eseguita l'affumicatura avente azione sia conservatrice sia di conferimento di particolari caratteristiche di gusto e di aroma. La produzione interessa soprattutto il territorio pedemontano dei Monti Ausoni, Aurunci e Lepini.

stagionatura: 3 - 6 mesi
pezzatura: 500 - 800 gr



Salame falisco

Salame morbido costituito da polpa di spalla, rifilatura di prosciutto, lonza e pancetta. Tritato per più volte fino ad ottenere un impasto quasi cremoso. Successivamente viene aromatizzato con sale, pepe nero, vino e aglio pestato.

stagionatura: 2 - 3 mesi
pezzatura: 600 gr



I cotti

Il nostro prosciutto cotto

Un grande sfida durata circa 10 anni. Oggi una realtà morbida piacevolmente solubile al palato, profumo di carni lesse e un grasso quasi burroso.

pezzatura: 6 - 8 kg



Mortadella DOL

Abbiamo rivisitato un gran classico spesso trattato male e prodotto con scarti. Abbiamo voluto produrre la nostra mortadella solo con carni di spalla, lardello e spezie, senza coloranti e chimica.

pezzatura: 4 kg



manca

Hot DOL

Perché privarsi di prodotti che aprono la memoria a ricordi infantili e a notti brave davanti camioncini con griglie in vista e spacci maleodoranti. Carni di spalla, coscia e lardello, il nostro Hot DOL. Abbiamo immaginato e sperato per i nostri figli.

pezzatura: 600 gr



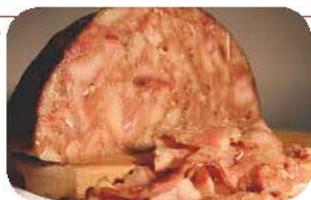
manca

Coppa di Testa Corese alla romana

Dopo la bollitura della testa, con cotenna e lingue, le parti vengono tagliate in piccoli pezzi e si procede al condimento con spezie e aromi, si procede poi all'insaccatura in juta naturale e si lascia il prodotto a percolare per almeno 36 ore. La Coppa di Testa va consumata fredda, subito dopo la fase di percolazione, senza una vera e propria stagionatura, poiché nel corso del tempo tenderebbe a perdere le caratteristiche aromatiche e di fragranza che ne fanno una specialità unica.

stagionatura: prodotto cotto da fresco

pezzatura: 4 kg in conf. s/v

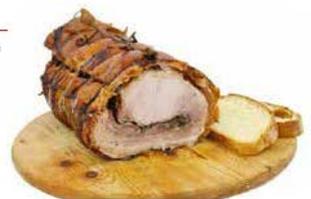


Porchetta della Marcigliana

L'arte di preparare i suini per diventare Porchetta è un'esclusiva di poche famiglie norcine. La scelta e la preparazione delle carni, le spezie profumate, la particolare legatura, ore e ore di sapiente cottura, danno vita ad un capolavoro della gastronomia italiana. Malgrado si possa pensare il contrario, non è un alimento grasso, nella fase di cottura i grassi sono sciolti dal calore, nonostante sia priva di conservanti e derivati del latte, resta saporita e fragrante per almeno due settimane se mantenuta nel modo giusto.

stagionatura: prodotto cotto da fresco

pezzatura: 8 - 10 kg



Guancia cotta al vino

Nasce da un'antica ricetta risalente ai primi del 900, i migliori guanciali, da suino pesante, vengono scelti e lavorati secondo tradizione. Prima vengono salati, conditi, asciugati, successivamente vengono cotti nel vino bianco Bellone, vitigno laziale. Tutto ciò dà vita a un prodotto genuino, senza conservanti né polifosfati, dal sapore pulito e ricco di aromi di fieno di campo, arricchiti dal profumo del buon vino.

stagionatura: 1 - 2 mesi

pezzatura: 1 kg



Coppiette di Bassiano

Carne magra di suino, essiccata ed aromatizzata con peperoncino, semi di finocchio, aglio, rosmarino e vino bianco. Nasce dalla tradizione dei pastori e dei butteri, che la potevano consumare anche durante i loro viaggi di transumanza. Il prodotto presenta la caratteristica forma irregolare a listarelle e colore rosso vivo. La materia prima deriva da tagli selezionati di spalla, prosciutto e muscoli addominali. Le listarelle sono poste ad essiccare con aria calda in apposito locale. Generalmente confezionate in vaschette o in buste per alimenti.

stagionatura: essiccato

pezzatura: conf. da 85 gr/s/v

Bresaola di Bufala

Si ottiene dalla parte nobile della coscia, la quale viene sgrassata e messa a marinare con sale marino grosso, chicchi di pepe nero, finocchietto selvatico, bacche di ginepro, foglie di lauro, rosmarino, aglio, vino bianco, brandy e buccia d'arancia macinata. Successivamente viene lasciata asciugare per venti giorni ed affumicata per sette. La stagionatura dura da sessanta ad ottanta giorni.

stagionatura: 2 - 3 mesi

pezzatura: 1 kg

Speck di Bufala

Viene realizzato con l'almone della bufala, parte magra della spalla, che viene tolettato e messo a marinare x 10 giorni con sale marino grosso, rosmarino, chiodi di garofano, cannella, bacche di ginepro, pepe bianco, aglio, vino bianco Bellone e brandy. Successivamente viene lasciato asciugare per 20 giorni ed affumicato per altri sette con trucioli di faggio e rami d'ulivo. La stagionatura, infine, dura dai quaranta ai settanta giorni.

stagionatura: 2 - 3 mesi

pezzatura: 600 g



Le carni salate

Carne salata

Dalla parte nobile del girello, completamente sgrassato, si ottiene questo prodotto eccezionale dopo una lunga marinatura con sale marino grosso, finocchietto, rosmarino, brandy e buccia d'arancia macinata. Lasciata ad asciugare per una ventina di giorni si presenta succosa, profumata e dal piacevole sentore agrumoso e speziato procurato dalla salamoia.

stagionatura: 1 - 2 mesi

pezzatura: 2 kg



Prosciutto di manzo

La tradizione spagnola di essiccare le nobili parti del posteriore dei bovini viene usata ancora oggi per la produzione della Cecina di De Leon. Innamorati da sempre di questo prodotto abbiamo per anni provato a rifarlo nel nostro Laboratorio. Ci siamo riusciti e siamo felicissimi di proporvi un prodotto unico, dai profumi intensi, dalle carni morbide e dalle molteplici possibilità di trasformazione.

stagionatura: 2 - 3 mesi

pezzatura: 1 kg



Carne ubriaca

Si usano le parti nobili del coscio del vitellone: girello, noce o scamone. Vengono marinati con vino rosso e lavorati ogni giorno per 15 giorni, poi salati e stagionati a freddo per un periodo che va dai 45 ai 85 giorni. Il prodotto finale risulta tenero come un carpaccio e allo stesso tempo gustoso e saporto.

stagionatura: 45 - 90 gg.

pezzatura: 3 kg



Carne al Cointreau

In questa lavorazione si utilizza esclusivamente carne pregiata di Scottona, il procedimento di lavorazione consiste nella salatura e marinatura nel Cointreau e infuso di arancia per 10 - 12 giorni. La stagionatura di circa 120 giorni ne caratterizza un gusto più deciso ma allo stesso tempo delicatamente dolce.

stagionatura: 2 - 3 mesi

pezzatura: 500 g





ARCHEO
GUSTO

Il Gusto è la nostra chiave di lettura della storia sociale della Città Eterna e di tutto il Lazio. Un'esperienza che desideriamo condividere con Voi attraverso l'organizzazione di eventi, degustazioni, pranzi e cene a tema, corsi e itinerari culturali ed enogastronomici sul territorio.

Abbiamo fatto della cucina storica una delle nostre grandi passioni: le nostre proposte sono frutto di un'accurata ricerca tra fonti letterarie e antichi ricettari e dello studio della cultura alimentare e delle usanze a tavola nelle diverse epoche. Dedichiamo grande attenzione alle modalità di preparazione e cottura dei cibi e alla scelta degli ingredienti, mantenendoci il più possibile fedeli alle ricette originali, per offrirvi un percorso non solo di gusto, ma anche storico, archeologico e sociale.

Il nostro progetto si rivolge inoltre alla valorizzazione della cultura enogastronomica tradizionale e contemporanea del Lazio, avvalendoci della collaborazione del progetto DOL (Di Origine Laziale), che da anni seleziona i migliori prodotti del territorio, nel rispetto dei principi della filiera corta e delle produzioni artigianali e da agricoltura biologica.

Lo Spazio Conservatorio, sede dell'Associazione Vita Romana è situato nel centro storico di Roma, in una delle costruzioni quattrocentesche adiacenti palazzo Specchi, presso la chiesa di S. Paolo alla Regola e al di sopra dei resti di edifici romani databili dal I al IV secolo d.C. Siamo nel cuore della città medievale e rinascimentale, tra piazza Farnese, via Arenula ed il Lungotevere dei Vallati, facilmente raggiungibili con i mezzi pubblici e a due passi da Ponte Sisto, Trastevere e dallo scarico pullman turistici Trilussa.

Lo spazio dispone di un'ampia sala climatizzata di circa 40 mq, situata al pianterreno, con accesso diretto dalla strada. È dotata di tavoli e sedie per un totale di 40 posti a sedere e dispone di servizi (non fruibili da disabili in carrozzina), angolo cottura con frigo per coffee break e catering, videoproiettore, impianto di amplificazione, connessione internet wi-fi.

La sala si presta ad accogliere eventi culturali e ricreativi, meeting, conferenze, presentazioni, corsi e feste private, usufruendo anche in forma opzionale del servizio di segreteria organizzativa della nostra Associazione e del servizio catering, anche a tema storico. Per qualsiasi informazione non esitate a contattarci!

Contatti: Via del Conservatorio, 73 00186 Roma

Info e Prenotazioni 366.9639836 | Ilenia 349.2819481 | Maria Rosa 338.9448662 | info@vitaromana.org

Colatura di Alici di Terracina Selezione DOL

MANCA

stagionatura: xxxxxxxx

pezzatura: xxxxxxxx

manca

Garum

MANCA

stagionatura: xxxxxxxx

pezzatura: xxxxxxxx

manca

Epityrum

MANCA

stagionatura: xxxxxxxx

pezzatura: xxxxxxxx

manca

Moretum

MANCA

stagionatura: xxxxxxxx

pezzatura: xxxxxxxx

manca

Vino Ippocrasso

Si deve probabilmente al medico greco Ippocrate l'idea di utilizzare il vino come veicolo per sfruttare le proprietà medicinali di erbe e spezie, così il vino "ippocratico" diventa nel Medioevo l'Ippocrasso, un vino ricco di spezie e addolcito dal miele, da bere a fine pasto.

Vino medievale speziato

Bevanda a base di vino e miele, con cannella e altre spezie

50 cl

16,5%vol.



Vino Mulsum

Ispirato al *De re coquinaria* di Apicio (I secolo d.C.), il mulsum veniva generalmente servito dai Romani con la gustatio, le pietanze che corrispondono ai nostri antipasti.

Vino romano speziato con pepe e miele

Bevanda a base di vino e miele con pepe nero

50 cl

16,5%vol.



Vino Chiaretto

Si deve probabilmente al medico greco Ippocrate l'idea di utilizzare il vino come veicolo per sfruttare le proprietà medicinali di erbe e spezie, così il vino "ippocratico" diventa nel Medioevo l'Ippocrasso, un vino ricco di spezie e addolcito dal miele, da bere a fine pasto. Il Chiaretto è la sua versione più leggera con vino bianco.

Vino medievale speziato

Bevanda a base di vino e miele, con cannella e altre spezie

50 cl

16,5%vol.



Vino Rosatum

Ispirato al *De re coquinaria* di Apicio (I secolo d.C.), il rosatum è un vino dolce e profumato, realizzato con un'infusione di petali di rosa secondo la ricetta tradizionale.

Vino romano alle rose

Bevanda a base di vino e miele

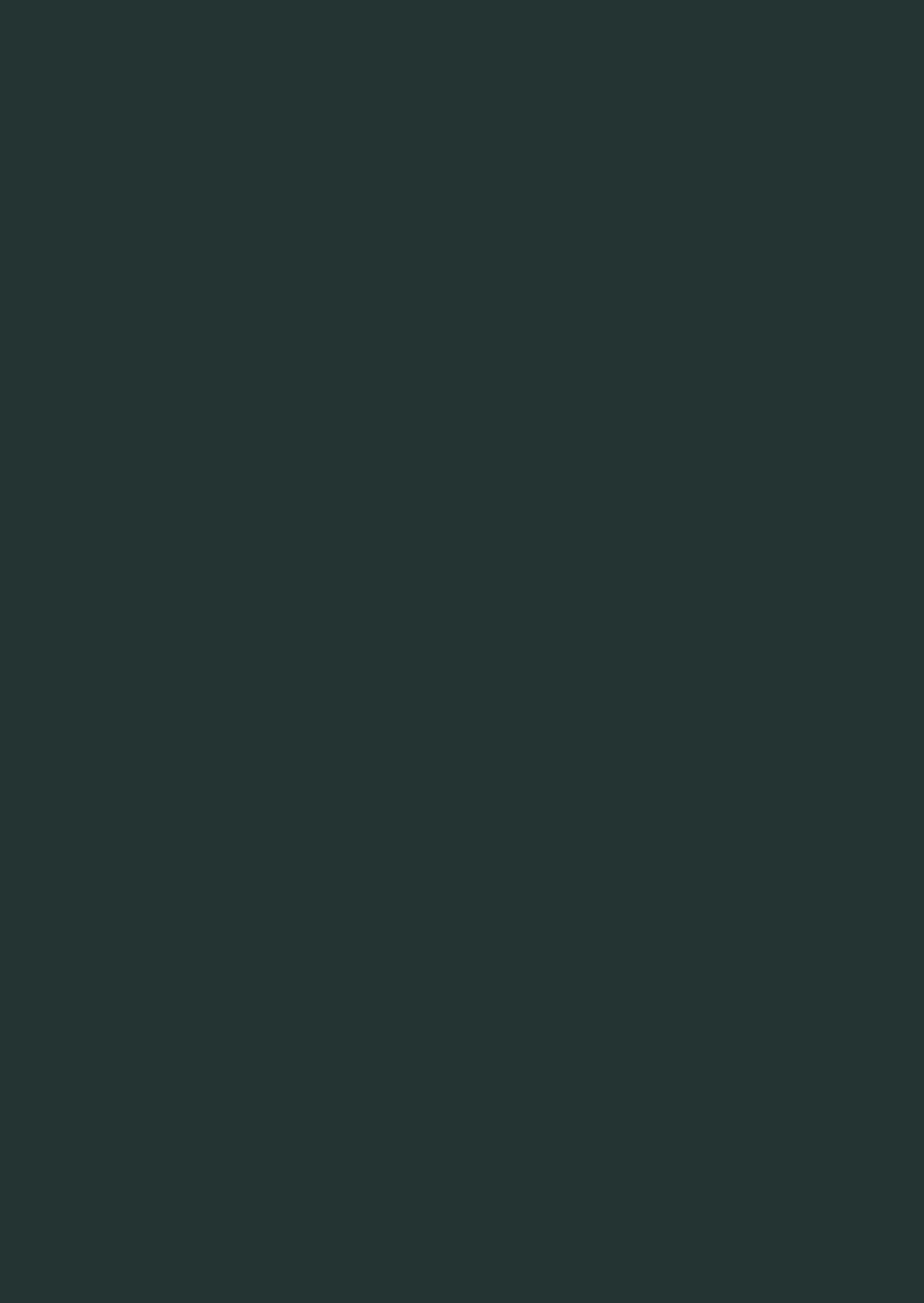
50 cl

16,5%vol.



Gli incontaminati

DOL però non vuole fermarsi qui, spingendosi a valicare ogni limite con la sua nuova selezione di prodotti "Incontaminati": oltre il biologico, oltre il biodinamico e anche oltre il Km 0, ma soprattutto fuori dalla contaminazione di scie chimiche, inquinamento di strade, impianti urbanistici commerciali e strutture che alterano il ciclo fluente della natura. Prodotti Incontaminati che rispettano la ricerca e la filosofia che accompagna da sempre il nostro credo: assecondando in forma pura, incorruttibile e genuina il lavoro dei produttori e degli artigiani che cerchiamo di valorizzare e salvaguardare. L'animo incontaminato che guarda oltre le attrattive di una società frenetica e consumistica trova massima espressione in questa raccolta di eccellenze territoriali, selezionate per voi da DOL, solcando un nuovo traguardo nel nostro operato in devozione dei prodotti del Lazio.



Fagioli del Purgatorio di Gradoli

Utilizzato fresco o secco, risulta avere un elevato contenuto in proteine, vitamina B, calcio e ferro. Il fagiolo del Purgatorio di Gradoli è iscritto al Registro Volontario Regionale delle risorse genetiche a rischio di erosione ed è inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

confezioni:

busta da 500 gr

sacco da 5 kg

In barattolo da 350 gr (cotti)



Lenticchia di Onano

Leguminosa da granella destinata al consumo alimentare fresco, presenta seme grande (6-7 mm) di forma appiattita, colore variabile dal piombo scuro al verde marmorizzato, al cinereo rosato. La scarsa presenza di tannino conferisce al seme una buona digeribilità mentre l'origine vulcanica dei terreni esalta le doti di sapidità, facilità di cottura e integrità del seme a fine cottura. La lenticchia di Onano nasce dall'intreccio di più fattori: una tradizione millenaria che risale al tempo degli Etruschi, condizioni pedo-climatiche ed ambientali favorevoli e una vivace imprenditoria locale che dà al prodotto una forte spinta economica e commerciale. In cucina è un ottimo ingrediente per le zuppe. La lenticchia di Onano è inserita nell'elenco dei prodotti tradizionali della regione Lazio, e iscritta nel Registro Volontario Regionale delle risorse genetiche autoctone del Lazio a rischio di erosione.

confezioni:

busta da 500 gr

sacco da 5 kg

In barattolo da 350 gr (cotte)



Fagiolo Verdolino

Questa fagiolo ha una forma globosa, colore grigio-verde e dimensioni medie. In cucina è un ottimo ingrediente per le zuppe. Il fagiolo verdolino è iscritto al Registro Volontario Regionale delle risorse genetiche a rischio di erosione ed è inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali della regione Lazio.

confezioni:

busta da 500 gr.

sacco da 5 kg



Cece del solco dritto di Valentano

Il cece del solco dritto di Valentano presenta semi lisci di colore giallastro. La coltivazione viene effettuata su terreni di origine vulcanica, situati a 300-400 m s.l.m. con clima mite dovuto alla presenza del Lago di Bolsena. Il cece del solco dritto è espressione di una manifestazione di tradizione contadina: "Latiratura del solco dritto" che si svolge il 14 di agosto. A seconda che il solco, tirato dai buoi, riesca più o meno dritto, vengono tratti gli auspici sul raccolto successivo. La presenza di questo legume è dimostrata sin dal tempo degli Etruschi ed è confermata da documenti medievali.

confezioni:
in busta da 500 gr
In sacco da 5 kg.
In barattolo da 350 gr (cotti)



Fagiolo di carne

Il fagiolo carne è una semenza autoctona della provincia di Viterbo. Nonostante il generale apprezzamento in epoche passate, attualmente questo legume, ricchissimo di sostanze nutritive, tanto da meritarsi l'appellativo di "fagiolo carne", rischia di essere inserito tra le semenze a rischio estinzione. Per molti secoli - i primi cenni storici però risalgono agli inizi del 1800 - ha rivestito una grande importanza per la tradizione enogastronomica locale, ma solo negli ultimi anni, quando è stato inserito tra le semenze in via d'estinzione, è stato riscoperto. Il fagiolo carne è un legume particolarmente ricco di proteine e vitamine.

stagionatura: xxxxxxx
pezzatura: xxxxxxx



Fagiolone di Vallepietra

La coltivazione del fagiolone di Vallepietra, detto anche "ciavattone" risale alla dominazione spagnola del XVI secolo.

Le caratteristiche della zona hanno permesso di acclimatarsi a questa tipologia di fagiolo, una varietà rampicante, così chiamato perché raccolto a fine estate, per essere poi macinato nel piccolo mulino ad acqua del paese e diventare farina da polenta.

Il seme del fagiolone è grande e ha un colore bianco perlaceo. Grazie ai terreni calcarei la sua buccia è molto sottile.

I campi coltivati sono su terrazzamenti che partono dalla parte più bassa della valle e raggiungono le pendici più rocciose.

La raccolta avviene in ottobre

confezioni: busta da 500 gr
sacco: da 5 kg



Fagiolina di Arsoli

La sua coltivazione è attestata nel paese di Arsoli già nel 1552: esistono testimonianze della sua coltivazione in diversi documenti ed è protagonista di proverbi e canti tradizionali.

La pianta è rampicante e può raggiungere i tre metri e mezzo. Dai fiori bianchi nascono baccelli contenenti piccoli fagioli bianchi, a forma di rene, leggermente appiattiti. La raccolta è manuale, così come la battitura dei baccelli secchi, fatta con fruste di canna naturale. La fagiolina di Arsoli è facilmente riconoscibile per la consistenza burrosa: se cotta a dovere, può essere schiacciata usando solo la lingua poiché la pelle è molto sottile. Mantiene la sua consistenza per molto tempo dopo la cottura, è facilmente digeribile, ricca di proteine ed è facile da utilizzare in cucina, non necessitando di ammollo. La raccolta si effettua scalaramente da agosto a novembre.

confezioni: busta da 500 gr.

sacco: da 5 kg



Farro del pungolo di Acquapendente

Il farro (*Triticum dicoccum*) è una varietà di frumento appartenente alla famiglia della graminacee, denominato anche "frumento vestito". Il farro, per essere utilizzato, deve subire il processo di pulitura (sfarratura o sfarinatura). Il farro del pungolo ben si adatta alle zone di coltivazione site ai 400 m slm. La coltivazione del farro del pungolo di Acquapendente vanta origini remote, il seme è una varietà locale che sta scomparendo. Gli anziani contadini lo ricordano associato ai legumi (lenticchie e fagioli) per farne delle gustose minestre.

confezioni: busta da 500 gr.

sacco: da 5 kg



Lenticchia verde

La lenticchia è una leguminosa conosciuta ed utilizzata fino dall'antichità. È una pianta coltivata in tutto il mondo e la varietà verde è perfetta per la preparazione di minestre o di secondi piatti. Tra le caratteristiche nutrizionali spicca l'alto contenuto naturale di proteine vegetali e fibre.

confezioni: busta da 500 gr.

sacco: da 5 kg



Fagiolo a Surricchio

Il "fagiolo a surricchio", chiamato così per la sua caratteristica forma a fabetto, è un legume autoctono, sopravvissuto grazie all'attenta manodopera dei contadini più anziani della comunità di Paliano, che ne hanno tramandato negli anni la semenza. Questo legume è stato recentemente riconosciuto come "prodotto tradizionale del Lazio". Questo tipo di fagiolo ha il baccello verde e dai semi con la buccia sottile, di colore rosso e dall'ottima conservazione.

confezioni: busta da 500 gr.

sacco: da 5 kg



Pecora Comisana

Si tratta di una razza diffusa soprattutto in Sicilia e in Calabria, ma presente anche nel Lazio e nel nord Italia grazie alla sua notevole adattabilità ad ambienti diversi; è caratterizzata da testa di colore miele rossastro. Le regioni non coperte dal vello sono normalmente di colore bianco e presentano a volte pezzature rosse o marroni. I soggetti di questa razza presentano un tronco lungo e stretto e gli arti relativamente lunghi e sottili. La Comisana è una razza a spiccata attitudine lattifera: le produzioni con alimentazione bilanciata possono raggiungere i 300 kg in 200 ,240 giorni di lattazione.



Pecora Sopravvissana

Nata nel XVII secolo dall'incrocio tra arieti spagnoli di razza Merinos e pecore Vissane, dal territorio laziale la Sopravvissana si è diffusa in Umbria, nelle Marche, in Toscana e in Abruzzo. Di taglia media ha il vello bianco e la testa dal profilo leggermente montonino nei maschi e rettilineo nelle femmine. Gli arieti hanno corna a spirale robuste, mentre le pecore sono acorni. Un tempo apprezzata per le finezze della lana e per la carne, oggi la pecora Sopravvissana rischia l'estinzione. Attualmente i capi sono circa tremila e un buon numero (un migliaio circa) si trova nel Parco dei Sibillini.



Capra Monticellana

Sembra derivi dal tipo caprino descritto nel Lazio ai primi del XX secolo come "Bianca Romana" ed in seguito non più segnalato né censito. Nel comune di Monte San Biagio sono circa trenta gli allevamenti presenti con una consistenza di un migliaio di capi. Il maggior numero degli allevamenti è concentrato sui Monti Aurunci ed Ausoni. L'allevamento è allo stato brado nel periodo primaverile/estivo/autunnale con prevalente utilizzo di pascolo naturale erbaceo-arbustivo di macchia mediterranea e rare integrazioni di cereali.



Capra Grigia Ciociara

La zona di origine è quella dei Monti Ausoni ed Aurunci. La diffusione si limita a pochi nuclei presenti nelle province di Frosinone e Roma (Lazio). Il mantello è grigio argenteo scuro e chiaro, uniforme su tutto il corpo, il pelo è lungo, la cute grigia. Sempre presente la barbetta che è molto pronunciata nei maschi. Presenti o assenti le corna, che sono divergenti e relativamente appiattite lateralmente. Orecchie grandi, larghe e pendenti, Collo lungo e molto largo nei maschi. Il torace e l'addome sono molto sviluppati. Gli arti sono robusti, mediamente lunghi con unghie molto forti e resistenti.



Suino Mangalitza

La razza suina mangalica (detta anche mangalitsa o mangalitsa) un tempo era diffusa e apprezzata in tutta l'area dei Carpazi, in particolare in Ungheria, ma poco per volta è stata messa da parte e sostituita, come quasi tutte le razze autoctone, da incroci moderni. Si tratta infatti di un maiale molto grasso, che cresce lentamente e che non può essere rinchiuso: assolutamente incompatibile, quindi, con l'allevamento industriale. La sua caratteristica più particolare è il pelo folto e arricciato, in genere biondo o bianco ma anche nero o, più raramente, rosso. Le carni della mangalica - sane e saporite - si cucinano al forno, in umido, in brodo e si accompagnano con crauti, patate e peperoni ripieni. Seguendo la tecnica tradizionale, gli allevatori confezionano in proprio prosciutti affumicati e salsicce.



Suino Cinta senese

Si tratta di una vera e propria razza con una lunga storia alle spalle. La zona di origine della Cinta Senese è il comprensorio senese e i comuni di Monteriggioni, Sovicille e Poggibonsi, dove, fino a pochi decenni fa, erano allevate non meno di 20.000 scrofe e altrettante erano presenti in altre province e regioni vicine. Presente a Siena già dal 1300, come documentano affreschi che mostrano animali con vistosa fascia bianca simili alla Cinta attuale. Razza rustica, ottima pascolatrice, con spiccata attitudine materna e notevole capacità di allattamento.

I maschi possono raggiungere ad un anno pesi superiori ai 150 kg e le femmine 140 kg. Notevole il deposito di grasso in generale e lardo dorsale in particolare (molto apprezzato per i produttori di lardo di Colonnata). Risulta indenne dai difetti quali il PSS, il PSE e la carne acida. Particolarmente adatta al pascolo e frugale.



Suino Nero Lucano

Il suino nero lucano deriva, probabilmente da una o più razze autoctone di suini che popolavano i territori del mezzogiorno continentale.

Oggi, grazie all'intervento di enti ed istituzioni quali: l'Associazione Allevatori, l'Alsia, l'Università di Basilicata, la Comunità montana del Medio Basento e grazie alla collaborazione di un gruppo di allevatori, il suino nero lucano è tornato a popolare il nostro territorio. Ora il pericolo di estinzione è stato scongiurato e si è avuta una caratterizzazione del tipo autoctono locale. Il tipo lucano presenta: colore nerastro uniforme e taglia medio-piccola; la femmina adulta (scrofa) pesa circa kg 130; il maschio adulto (verro) pesa circa kg 150; muso allungato e arti lunghi che rendono l'animale adatto a percorrere vaste aree di pascolo; zoccoli duri che consentono il cammino su qualsiasi tipo di terreno; aspetto selvatico accentuato da una criniera che viene sollevata in caso di panico. Il peso medio alla nascita è di circa 1,3-1,5 kg, la fattrice al primo parto mediamente partorisce 7-10 piccoli.

E' una razza molto ben adattata al territorio ed alle condizioni climatiche ed ambientali e per la sua rusticità è in grado di essere allevata all'aperto ed indirizzata alla vita pascolativa anche in aree marginali, garantendo, così, l'utilizzazione delle risorse alimentari di zone residuali, quali cardi, carrube, erba medica, ghiande, bulbi.



Suino Nero Reatino

Forse non molti sanno che il maiale nero è stato allevato nella provincia di Rieti fino agli anni Cinquanta, poi incrociato o sostituito con altre razze comportandone la quasi estinzione.

Negli ultimi anni però fortunatamente vi è stato un netto incremento di questi allevamenti. La qualità delle carni risulta molto apprezzata; il grasso in essa contenuto ne determina caratteristiche tali da conferire ai salumi una eccellente qualità.

Solo recentemente, con decreto del 7 gennaio 2009, nell'ambito di una ridefinizione del registro anagrafico della specie suina, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ha inserito il suino nero reatino (denominazione locale del tipo "ApuloCalabrese"), tra i tipi genetici autoctoni della razza. Razza molto rustica, robusta e con uno scheletro forte, ha corso il rischio di estinzione a causa del lento accrescimento e della ridotta fertilità (4-6 nati per parto). Le caratteristiche salienti della razza sono quelle dell'adattamento al pascolo, per un allevamento allo stato brado, che unito alla vigoria sessuale del verro ed alle peculiarità materne della scrofa, la rendono unica nel suo genere.



di origine laziale s.r.l.

via Domenico Panaroli 35

00172 Roma

tel/fax: 0624300765 mail: dol@dioriginelaziale.it

www.dioriginelaziale.it

