

### I prodotti della terra in provincia di Frosinone

La Provincia di Frosinone, una delle zone più pittoresche d'Italia, grazie anche alla realtà socio-culturale della Ciociaria, si distacca dal resto del Lazio per usi e costumi e, più ancora, per la gastronomia

La provincia di Frosinone è una gemma preziosa che s'incastra tra i Colli Albani e i Monti Aurunci, dall'Appennino abruzzese al mare. Tuttavia, essa si distacca dal resto del Lazio per usi, per folclore, per dialetto e, più ancora, per la sua gastronomia. Una gastronomia sui generis, che sta tra quella romana e quella napoletana. Tra le tante specialità, quattro sono le "creature" che danno lustro a questa terra... le carni, il vino, il formaggio e l'olio. Specialità oggi apprezzate, che però hanno origini umili e modeste. Le coppiette nascono dall'antico uso di conservare la carne fresca nel tempo. All'inizio prodotte con la carne equina, dall'Ottocento si è cominciato ad adoperare anche la carne ovina e, finalmente, al giorno d'oggi la maggiore produzione è prettamente suina. Le "strisce" di carne vengono salate e condite con spezie "naturali", quali peperoncino, semi di finocchio e talvolta foglioline di rosmarino, infilate con spaghi di canapa e quindi, a coppie (da qui il nome) entrano in fase di stagionatura per circa due mesi. Le "coppiette" si presentano di un colore rosso più o meno cupo, il gusto è sapido, dolce e naturalmente aromatico con prevalenza del piccante.

Fra i vini regna sovrano il Cesanese del Piglio Doc, eccellente "rosso" vanto della Ciociaria. Nasce da un vitigno a bacca nera di indubbio pregio e tuttavia quasi del tutto sconosciuto: il cesanese. Base dei vini cesanese come l'Affile, il Piglio e l'Olevano Romano; dei tre, ad avere maggiore diffusione (e a meritare maggiore notorietà presso i consumatori), è quello del Piglio, di antiche origini e conosciuto almeno dal primo secolo dopo Cristo; si dice che persino l'Imperatore romano Nerva, appassionato viticoltore, facesse costruire nei pressi di Piglio la sua dimora di campagna, proprio perché ne apprezzava il vino. La Marzellina è un formaggio che si produce sul versante laziale del Parco Nazionale d'Abruzzo da latte intero, di capra indigena alimentata a

## Bruno Pistoni consulente enogastronomico

pascolo. Si lavora a crudo coagulando il latte con caglio di capretto in pasta. Quando la maturazione raggiunge i 15 giorni si denomina "Mosciatella", dal gusto delicato; quando supera i due mesi si chiama "Marzellina" o "Marzolina" poiché, un tempo, la produzione migliore si concentrava partendo dal mese di marzo.

Quando si parla dell'olio extra vergine d'oliva della terra ciociara, si fa riferimento ad una varietà dell'ulivo Rosciola. Questa qualità era conosciuta fin dagli antichi Romani, quando era usato nei lauti banchetti di Lucullo. L'olio derivato si presenta leggermente velato e di colore giallo dorato con riflessi verdi; all'olfatto risulta di buona intensità e persistenza, caratterizzato da sentori di fruttato verde foglia.

Per informazioni:

Turismo in Ciociaria (c/o CCIAA di Frosinone)

Tel. 0775.824313

e-mail: [info@turismoinciociaria.it](mailto:info@turismoinciociaria.it)

[www.turismoinciociaria.it](http://www.turismoinciociaria.it)