

## Produzioni tipiche Dop e Igp

02 aprile 2020

Da anni le scelte dei consumatori si orientano verso alimenti più sani, più nutrienti, più gustosi e ottenuti con metodi più rispettosi dell'ambiente. Il filo conduttore di questa evoluzione è la qualità, elemento irrinunciabile nella sua complessità. Quando si parla di qualità si distingue tra:

qualità "normata" o "cogente" connessa alla sicurezza degli alimenti ed al rispetto delle norme giuridiche in materia di ambiente e di benessere degli animali, in quanto, indipendentemente dalle caratteristiche dei prodotti, tali norme si rapportano alla protezione delle risorse naturali o ad esigenze di ordine etico;

qualità "regolamentata" che si ricollega alla valenza supplementare di alcuni prodotti sul piano socioeconomico in quanto ottenuti in un determinato territorio oppure secondo un metodo o processo di produzione che privilegia l'attenzione all'ambiente e al benessere degli animali (è in particolare il caso dell'agricoltura biologica).

### Denominazione di origine protetta (Dop)

Riconoscimento assegnato ai prodotti agricoli ed alimentari originari di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese, la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgano nella zona geografica delimitata (Reg. CEE 2081/92).

### Indicazione Geografica Protetta (Igp)

Termine che identifica un prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese, alla cui origine geografica ci siano essenzialmente attribuibili una data qualità, una reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolga per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata. Le IGP sono disciplinate dal Reg. CEE 2081/92.

## CARNI FRESCHE E LORO PREPARAZIONI

In una provincia come quella reatina, fortemente ancorata alle origini contadine dove i grandi allevamenti intensivi sono scarsamente rappresentati, la consistenza media è di circa due capi in allevamento per azienda agricola. Esiste ancora oggi l'abitudine, anche in molte famiglie che vivono nei centri urbani, di acquistare carni ed insaccati "caserecci" presso aziende di conoscenti che provvedono autonomamente alla macellazione e alla lavorazione delle carni. La presenza di questa "cultura" è dimostrata da uno studio demologico realizzato a fine anni '70 ove risulta che già negli insediamenti dell'età del bronzo erano presenti ossa di suino che ne attestano la sua utilizzazione nella dieta alimentare umana dell'epoca. Le testimonianze archeologiche o documentarie da allora in avanti sono sempre più frequenti, in particolare per l'età romana, quando il paesaggio della Sabina era connotato dalla fitta presenza di boschi di querce. Oggi accanto alla produzione casalinga e a quella dei piccoli laboratori artigianali ritroviamo, anche se in misura inferiore, anche quella effettuata su scala industriale da aziende che vantano lunga tradizione nel settore delle trasformazioni norcine. Il segreto del successo delle carni reatine deriva principalmente da una serie di fattori quali:

- il clima, particolarmente adatto alla lavorazione;
- la presenza di terreni incontaminati tra colline verdeggianti e boschi secolari che, pur trovandosi a pochi chilometri da

una metropoli come Roma, non ospitano sul loro suolo, né industrie, né agricoltura intensiva e l'aria non è inquinata da smog;

- le caratteristiche chimico fisiche e organolettiche delle pregiate carni utilizzate che conferiscono ai prodotti derivati, una qualità eccezionale ed un gusto saporito unico;

- una produzione attenta alle antiche tecniche e al rispetto di processi che seguono antiche e semplici tecniche artigianali effettuate presso il laboratorio della stessa azienda produttrice.

La compresenza di questi fattori ha consentito alle norcinerie reatine di fare della propria peculiarità un punto di forza, investendo sull'unicità e sulla naturalità dei propri prodotti, promovendo uno stile di vita in armonia con una terra incontaminata. La qualità delle carni risulta pertanto molto apprezzata e richiesta, il grasso in essa contenuta ne determina caratteristiche tali da conferire ai salumi, nella stagionatura tradizionale, un'eccellente qualità. Gli insaccati come salsicce, prosciutto, guanciale, coppa e salame, sempre buonissimi, sono speciali come antipasto, accompagnati da un buon bicchiere di vino rosso locale.

Abbacchio romano IGP - Agnello del Centro Italia - Vitellone bianco dell'appennino centrale - Mortadella bologna igp - Prosciutto amatriciano igp - Salamini italiani

## FORMAGGI

La storia del formaggio nel reatino affonda le sue radici ai tempi degli antichi romani e la geografia del territorio lo rende naturalmente vocato all'allevamento. Le produzioni di formaggi nella provincia di Rieti rappresentano al meglio la passione ed il rispetto per l'ambiente e per i procedimenti semplici e naturali, che riprendono e mantengono intatte usanze e consuetudini dei nostri pastori di tanti secoli fa. Sapore, aroma, consistenza, valori energetici nutrizionali, tutto perfettamente bilanciato, armonioso, equilibrato. E questo lo sapevano bene anche i legionari Romani che aggiungevano sempre un'oncia di purissimo cacio di pecora alla razione quotidiana di farro per riacquistare vigore ed energia prima di andare in battaglia. Il salato del formaggio, senza alterare gli aromi, è l'antica spia della sua lunga conservabilità. Indispensabile negli spaghetti "cacio e Pepe" è il Pecorino Romano D.O.P. C'è solo il piacere di scoprire l'eccellenza casearia ed enogastronomica di questo fantastico luogo di magie e profumi che ne garantisce la continuità del successo guadagnato nel tempo.

Pecorino romano dop e Ricotta romana dop

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA SABINA DOP: LA PRIMA DOP D'ITALIA

Nel territorio sabino l'olivicultura è molto antica e risale ai tempi degli Etruschi e poi dei Romani, fino ai monaci di Farfa del Medioevo. La testimonianza vivente della vocazione millenaria della Sabina alla produzione di olio d'oliva è l'olivo millenario di Canneto Sabino: un albero, grande, forte e rigoglioso che tocca i quindici metri di altezza, con una circonferenza del tronco di 7,2 metri e una chioma di circa 30 metri, che porta benissimo i suoi oltre 2000 anni di vita. Grazie alla Strada dell'olio della Sabina è stato istituito il Museo dell'olio di Castelnuovo di Farfa, che propone una reinterpretazione dell'olio e dell'ulivo in chiave storica, mitica e simbolica attraverso la metafora dell'arte. L'olio sabino è stato il primo olio italiano in ordine di tempo ad ottenere la certificazione di Denominazione di Origine Protetta, nel luglio del 1996. Il Sabina Dop appare con un colore giallo oro che, negli oli più freschi, conserva sfumature verdognole. L'aroma è fruttato, così come il sapore, che al palato si presenta vellutato, uniforme, aromatico, leggermente piccante. Viene presentato in commercio in recipienti in vetro o in lamina metallica inossidabile di capacità non superiore ai 5 litri. Il fattore che più di ogni altro determina la qualità dell'olio sabino è rappresentato dal patrimonio di cultivar, con varietà che qui hanno trovato condizioni ideali per svilupparsi: è previsto infatti l'impiego di Carboncella, Leccino, Raja, Pendolino, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago e Rosciola per almeno il 75% della materia prima, mentre altre varietà possono concorrere fino ad un massimo del 25%. L'Olio di Oliva è alimento caratteristico della Dieta

Mediterranea e fa parte dei cosiddetti grassi di condimento. I Grassi sono essenziali per la salute dell'organismo poiché costituiscono una fonte importante di energia e di nutrienti. Inoltre sono componenti strutturali di tutte le membrane cellulari e delle cellule nervose e favoriscono lo sviluppo del Sistema Nervoso Centrale in età infantile. Nelle varie fasi dell'alimentazione contribuiscono alla palatabilità dei cibi, regolano lo svuotamento gastrico e, in questo modo, anche il centro fame-sazietà, infine veicolano l'assorbimento delle vitamine liposolubili (vitamina A, D, E, K). In poche parole possiamo mantenerci giovani e sani assumendo regolarmente gli acidi grassi insaturi presenti nei lipidi vegetali, in particolare quelli dell'olio di oliva extra-vergine, specie se ottenuto mediante metodiche che non ne alterino le caratteristiche organolettiche così salutari, cedute dal terreno di coltivazione. Dunque il consumo di olio extravergine rappresenta un'ottima fonte di quei preziosi elementi utili al benessere del nostro organismo, possedendo molte qualità benefiche ed essendo privo di controindicazioni. Ma quali sono le giuste quantità di olio da assumere? Crudo o come alimento di cottura? Sicuramente per una dieta sana ed equilibrata non vanno superate le dosi di tre cucchiaini al giorno. Per quanto riguarda invece il modo in cui lo si utilizza, il consiglio è quello di preferirlo a crudo su verdure in pinzimonio, finger food, bruschette, zuppe di legumi o verdure, carpacci di carne e pesce, crostacei. In cottura valorizza ragù, sughi e condimenti di primi piatti, brasati, arrostiti, cacciagione, grigliate di carne e pesce. Viene consigliato anche per friggere in quanto, per la sua alta percentuale di acido oleico, l'olio d'oliva ha un elevato punto di fumo ed è stabile alle alte temperature.

Olio extravergine di oliva Sabina dop