

la Ciociaria



*I sapori, il
folklore e
l'artigianato*

I PRODOTTI TIPICI

VINI E OLI

Una delle coltivazioni più diffuse nelle campagne ciociare è la vigna. Ma la produzione di vino in queste zone è stata quasi sempre destinata al consumo del nucleo familiare e non al commercio. Nel corso degli ultimi tempi, i vini ciociari si sono affermati sul mercato grazie anche ai riconoscimenti DOC conferiti ad alcune qualità prodotte.

IL CESANESE DEL PIGLIO

Il Cesanese del Piglio, grazie alle uve eccellenti con cui viene prodotto ed alla cura dei vinificatori, risulta essere molto apprezzato anche al di fuori del territorio provinciale. E' un vino di colore rosso brillante dal gusto intenso e l'odore delicato, leggermente tannico, di sostenuta gradazione, che asseconda magnificamente anche piatti importanti. Nel 1973, ottenne la Denominazione Di Origine Controllata e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL CABERNET DI ATINA

Il Cabernet di Atina è un prodotto di eccellente qualità. Questo vino dove la sua diffusione alla famiglia Visocchi, che moltissimi anni or sono impiantò sulle marne alluvionali del territorio di Atina alcune barbatelle di Cabernet e di Merlot. Le particolari condizioni climatiche ne hanno favorito lo sviluppo e, data l'ottima qualità delle uve, è destinato a raggiungere traguardi ancora più alti.

L'OLIO EXTRA VERGINE

L'ulivo risulta la specie arborea coltivata più diffusa in Ciociaria, per il clima temperato e la particolare orografia del terreno. L'olio extra vergine prodotto in Ciociaria si distingue essenzialmente per la sua prelibatezza, dovuta anche alle particolari tecniche di lavorazione della materia prima e, in particolare, alla rapidità della spremitura.

L'OLIO DI CERVARO

Nella zona di Cervaro sono presenti circa 250.00 piante di ulivo. La raccolta, rigorosamente manuale, inizia ai primai freddi e termina a gennaio. Fase fondamentale della produzione è la "monita, cioè la frantumazione delle olive attraverso due grosse macine. La poltiglia ottenuta viene immessa in speciali dischi di fibra naturale e posta sotto pressa per permettere la separazione dell'olio dalla parte acquosa. Nella spremitura rapida e tempestiva risiede il segreto della qualità superiore dell'olio.

L'OLIO ROSCIOLA DELL' ALTA CIOCIARIA

Nei comuni di Paliano, Piglio, Serrone, Acuto ed Anagni viene prodotta una qualità di olio extra vergine di oliva di ottima qualità, denominato "Rosciola". Si presenta leggermente velato, per la mancanza di filtrazioni, e di colore giallo dorato con riflessi verdi. Il suo gusto armonico si accompagna a tutte le pietanze, in particolare pesci alla griglia e arrostiti. I produttori dell'alta Ciociaria si sono uniti in un'associazione, attraverso cui affrontare mercati sia nazionali che internazionali.

I FAGIOLI DI ATINA E DITERELLE

La patria dei gustosi fagioli "cannellini" è Atina. I "cannellini" sono un delicatissimo tipo di fagioli bianchi dal profumo leggero e vellutato nel gusto. I fagioli, infatti, per il loro elevato apporto nutritivo, specialmente proteico, hanno rappresentato la base per molti piatti "poveri" della cucina contadina. Questo tipo di legume oggi è estremamente ricercato e la sua coltivazione ha raggiunto uno standard qualitativo molto elevato. Un'altra rinomata varietà è rappresentata dal cosiddetto "bottoncino" di Tirelle.

IL TARTUFO

La qualità dei tartufi di Ciociaria regge egregiamente il confronto con quelli provenienti da località più famose. In particolare tre varietà di tartufi si possono trovare nelle nostre zone: il tartufo bianco, il più pregiato e costoso, dal sapore molto gradevole; il tartufo nero pregiato, di poco inferiore a quello bianco e il tartufo nero estivo, detto anche scorzone, dal colore brunonerastro e dalla superficie verrucosa, con proprietà organolettiche inferiori ma egualmente gradevole ed aromatico.

IL PROSCIUTTO DI GUARCINO

Tra le specialità gastronomiche ciociare maggiormente conosciute ed apprezzate c'è il prosciutto di Guardino, prodotto con carne suina proveniente rigorosamente da allevamenti locali e sottoposto a metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura, che gli conferiscono un sapore particolare. E' soprattutto il microclima di queste zone che crea le condizioni ottimali per la migliore stagionatura del salume. All'antica tradizione familiare di lavorazione delle carni suine, per la produzione di prosciutti, da circa 40 anni si è affiancata la produzione industriale, alla quale si deve la buona diffusione del prosciutto di Guardino.

LA MOZZARELLA DI BUFALA

Prodotta essenzialmente con latte di bufala intero, questo tipo di formaggio fresco a pasta filata è certamente il più conosciuto e noto in tutta Italia. Sebbene, da sempre prodotto tipicamente campano, da qualche tempo anch' in alcune zone della Ciociaria questa specialità sta diventando molto apprezzata. Amareno è infatti uno dei territori dove si è concentrato in modo particolare l'allevamento di bufali. Le grandi aziende agricole, sviluppatesi negli ultimi decenni, contribuiscono notevolmente alla fornitura di latte bufalino, materia prima essenziale per la produzione di questo alimento. Per la sua elevata qualità, la mozzarella di bufala, prodotta con il latte proveniente da Amareno, vanta l'attribuzione del marchio D.O.P: (Denominazione di Origine Protetta).

LA "MARZOLINA"

La Marzolina è una tipica caciottina lavorata con latte ovino, dal sapore forte e caratteristico. La sua produzione, inizialmente circoscritta all'ambito domestico, ha subito negli ultimi anni una evoluzione rendendo ormai reperibile questo formaggio presso tutti i normali centri di vendita degli alimentari. Le semplici tecniche di lavorazione, quali la caseificazione del latte, la salatura, la stagionatura e l'eventuale aromatizzazione, conferiscono alla Marzolina un gusto deciso ma anche abbastanza delicato. L'area

maggiamente dedicata alla produzione di questo formaggio è quella di Amareno, dove, grazie alla presenza di numerosi allevamenti bufalini, viene prodotta anche una caciottina simile alla Marzolina ma avente per materia prima latte di bufala.

IL PEPERONE “CORNETTO” DELLA VALLE DEL LIRI

Quella del peperone “Cornetto” rappresenta una delle colture più importanti della Ciociaria; la sua produzione si è andata affermando, soprattutto negli ultimi anni, anche per l’attuazione di politiche di diversificazione della produzione agricola, al fine di conseguire un migliore equilibrio tra offerta e domanda sul mercato, privilegiando il concetto di qualità. Il peperone “Cornetto” viene coltivato tradizionalmente nel territorio di Pontecorvo e Pignataro Interamna, lungo gli argini del fiume Liri. Per la sua alta qualità, questo gustoso ortaggio, dalla forma allungata, può ambire ad acquisire un riconoscimento di Denominazione di Origine Protetta o di Indicazione Geografica Protetta. Il Cornetto nella gastronomia Ciociara rappresenta un ingrediente eccellente per primi piatti e contorni.



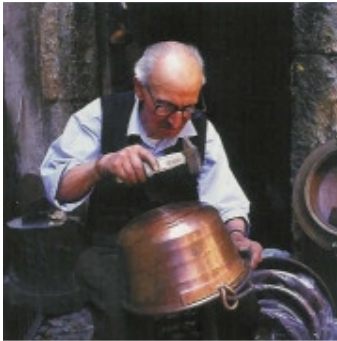
LA CUCINA

La cucina ciociara, di origine contadina, vede nella sua semplicità e genuinità il proprio punto di forza. La base principale dei piatti tipici sono gli ingredienti, sicuramente “poveri” ma di eccellente qualità. Una delle pietanze più conosciute è la pasta all’uovo fatta a mano, tagliata a fettuccine sottili dette “fini fini”, condite con sugo di carne o di pomodoro semplice. Tra i primi piatti non sono da meno gli gnocchi, i cannelloni ed il famoso timballo ciociaro detto alla “Bonifacio VIII”. Anche le minestre, come sagne e fagioli, pasta e patate, pasta e ceci, preparate secondo la tradizione culinaria di Ciociaria, hanno un sapore inconfondibile. I secondi vedono una prevalenza di carne di maiale, di abbacchio, di pollo o coniglio, che, nelle zone di campagna, è ancora più genuina e gustosa perché in genere provenienti da piccoli allevamenti “caserecci”. Di solito, queste pietanze vengono accompagnate da verdure ed ortaggi, dando vita a specialità come il pollo o il coniglio con i peperoni, le salsicce con i broccoli, l’abbacchio con le patate al forno. Per quanto riguarda i dolci, sebbene non siano particolarmente elaborati, hanno comunque un gusto particolare. Si tratta in prevalenza di dolci da forno come il ciambellone, la pigna, le ciambelle sciroppate o la vino, le crostate con la marmellata fatta in casa o con la ricotta, i tozzetti con le nocciole, i famosi amaretti di Guardino.



L'AGRITURISMO

La Ciociaria offre possibilità di fare agriturismo con offerta diversificata e in tutte le stagioni. Splendide sono le aziende ed i casali immersi nel verde a contatto con la natura incontaminata. E' un'occasione per constatare che la Ciociaria è ricca di antichi borghi, castelli, resti archeologici, chiese e monasteri, antichi mestieri artigianali e tante gustose tradizioni contadine. L'agriturismo, vera e propria attività turistica alternativa, consente di riscoprire la natura contadina, il rapporto uomo-ambiente- natura, i cicli produttivi, la vinificazione, ma anche l'architettura delle cascine e delle case coloniche, i tesori delle chiese di campagna, per lo più escluse dai normali circuiti turistici, nonché l'artigianato locale. Chi ama la montagna, come chi preferisce la collina o la pianura, sceglie la Ciociaria per trascorrere una vacanza all'insegna dei profumi e dei sapori del "c'era una volta".



L'ARTIGIANATO

L'artigianato in terra ciociara ha rappresentato sempre, fin dai tempi dell'antica Roma e fino all'ultimo dopoguerra, un'attività produttiva di prima necessità. Lungo i vicoli dei centri storici dei nostri paesi, le botteghe degli artigiani sono sempre state fiorenti ed hanno rappresentato un importante settore dell'intero tessuto economico del territorio. Sebbene l'avvento della produzione industriale abbia inflitto un duro colpo a quella artigianale, oggi operano ancora diverse attività, che hanno assunto una valenza artistica, molto ricercata dai consumatori più attenti. Molto sviluppata, soprattutto nella zona di Sora, è l'industria del mobile, aramai affermata a livello nazionale, ma che racchiude comunque una componente artigianale, che si esprime nei pregevoli intarsi fatti a mandai bravissimi falegnami intagliatori, che operano da secoli nella zona. Nel Centro Fieristico di Sora, ogni anno, si svolgono delle mostre mercato del mobile industriale-artigianale, che richiamano sempre un gran numero di visitatori. Il legno è la materia prima per la realizzazione di diversi utensili, soprattutto attrezzi agricoli, che richiamano la tradizione contadina della nostra terra, ed altri oggetti ancora in uso nelle case moderne: mestoli, cucchiari, contenitori per alimenti, come le tipiche "scifette", vassoietti in legno tradizionalmente utilizzati come piatti per fettuccine, gnocchi e polenta. In molti centri della provincia vengono realizzati a mano cesti, canestri, sporte in vimini e vinchio, oltre alle tradizionali sedie di legno rustico e paglia intrecciata. Un'altra produzione di notevole rilievo è quella del ferro battuto, principalmente concentrata a Veroli, dove ogni due anni si tiene la Biennale del ferro battuto, alla quale partecipano gli artigiani provenienti da tutto il paese e dall'estero che, durante la manifestazione, forgiavano il metallo direttamente sotto gli occhi del visitatore. Le creazioni più ricercate sono letti, lampadari, cancellate, ringhiere. Altro metallo lavorato per la produzione di oggetti tradizionali è il rame, che viene forgiato in diverse forme e per diversi scopi. L'oggetto in rame per eccellenza, che incarna il simbolo della terra di Ciociaria, è il "concone", recipiente utilizzato un tempo dalle donne per attingere l'acqua, cui oggi è attribuita una funzione squisitamente ornamentale. Un'altra attività produttiva, tra l'industria e l'artigianato, è quella della lavorazione dei marmi estratti dalle cave locali, in particolare quelle di

Coreno Ausonio, il cui marmo noto come il "Perlato Royal", è molto richiesto dal mercato internazionale. Grazie alla bravura dei marmorai ciociari, veri e propri scultori della pietra, particolarmente presenti nella Val di Comino e nella zona di Anagni per quanto concerne la lavorazione del travertino, vengono realizzati manufatti pregevoli destinati a valorizzare esteticamente gli interni e gli esterni di edifici e costruzioni. Tra le forme di artigianato artistico, non si possono non citare i pregevoli ricami realizzati dalle mani abili delle donne ciociare. Purtroppo questo tipo di attività, tramandata di madre in figlia, va quasi scomparendo, e sono sempre meno coloro che praticano questo tipo di lavorazione, ma ciò ha contribuito ad incrementare il valore dei capolavori realizzati: lenzuola, tovaglie, asciugamani e quant'altro destinato a costituire il prezioso corredo di una sposa, vengono ancora oggi impreziositi da ricami, su commissione, il più delle volte presenti negli istituti di Boville Ernica, Veroli, Arpino, Isola del Liri. Molti dei pregiati paramenti sacri ricamati a mano vengono ancora oggi realizzati ad Anagni, la città dei papi. Va ricordata la lavorazione del cuoio, un tempo destinata alla produzione delle "ciocie", altra icona, insieme al concone, della tradizione ciociara. Si tratta di rudimentale calzature indossate dai contadini ciociari, formato da un plantare di cuoio legato, dalla caviglia al polpaccio, con stringhe sottili. Un tempo scarpe dei poveri, oggi rappresentano il souvenir più famoso della Ciociaria.

GLI ANTICHI MESTIERI

Alcune forme di artigianato ormai in disuso sono comunque rappresentative dello straordinario patrimonio storico, culturale e sociale della terra ciociara. Quello dei fonditori di campane, ad esempio, quasi scomparso, è comunque meritevole di attenzione in quanto, per quasi cinque secoli, Veroli fu patria di famosissimi artisti specializzati in questa tipologia di lavorazione. Si ricordano inoltre gli artigiani specializzati nella creazione di rudimentali strumenti musicali come il piffero e la zampogna, legati alla tradizione dei pastori ciociari, soprattutto nella zona di Villa Latina e Acquafondata. Oggi vengono considerati come strumenti tipici del periodo natalizio, suonati lungo le strade da "zampognari" in costume ciociaro. Nel passato ogni artigiano aveva un laboratorio, una bottega, in cui esercitava la propria attività e tramandava la propria esperienza ai giovani apprendisti che "imparavano il mestiere". Fabbri, falegnami, calzolai, marmorai, forse meno "artisti" di oggi, realizzavano quanto necessario alle esigenze della collettività; gli oggetti di un tempo non avevano certo la deteriorabilità di quelli offerti oggi dalla grande produzione, tutto era destinato a durare. E proprio per questa ragione c'era sempre qualcuno pronto a "riparare" qualcosa di rotto. Non sono poi così lontani i tempi in cui alcuni artigiani, forse mai considerati di grande prestigio ma che contribuivano a salvaguardare l'economia delle famiglie, provvedevano a riparare ombrelli, piatti, bicchieri, e tutto quanto fosse recuperabile. Oggi è quasi impossibile trovare ancora un "arrotino", che con maestria ed abilità riaffila la lama di coltelli e forbici. Anche gli artigiani hanno dovuto orientare la propria attività conformandosi a parametri del consumismo. Se un tempo il calzolaio realizzava a mano le scarpe per tutta la famiglia, oggi ci si rivolge a questo prezioso e sempre più raro artigiano solo per le riparazioni. Ma gli oggetti di una volta, realizzati manualmente, ed anche se a volte grossolanamente rifiniti, si distinguevano per la loro unicità.



LE SAGRE ED IL FOLKLORE

FOLKLORE

La Ciociaria è ricca di sagre a carattere gastronomico, ludico e musicale, oltre ad altre feste tradizionali di vario genere. Sono tuttora molto vive e sentite sia le tradizioni religiose sia quelle legate al mondo agricolo e al folklore. I festeggiamenti in onore dei Santi Patroni, con le processioni, l'esibizione di bande musicali, cantanti e complessi, le luminarie e i fuochi d'artificio, le sagre e i giochi popolari, i palii ed i tornei tra le

contrade rappresentano la volontà del popolo ciociaro di preservare intatta l'autenticità della propria cultura contadina nei costumi, nelle musiche, nei riti, nella gastronomia. Il folklore ciociaro ha avuto largo spazio, non solo a livello internazionale. Gruppi folkloristici ciociari hanno preso parte a grandi eventi, anche fuori dal nostro territorio. Sono contatti che i gruppi folk hanno con le altre nazioni per raggiungere maggiore comprensione ed amicizia tra i popoli della terra natale i numerosi emigrati ciociari sparsi nel mondo. In occasione delle manifestazioni popolari vangono indossati gli antichi costumi, con le calzature tipiche, le cioce, dalle quali è derivata alla provincia frusinate la denominazione di "Ciociaria". Fanno parte del folklore ciociaro i canti, sacri e profani, e le danze tipiche come il "salterello", accompagnate dall'organetto e rallegrate dai genuini piatti della nostra cucina.

SAGRE

Numerose sono le sagre di carattere gastronomico, che si svolgono nei centri della provincia per promuovere i piatti tipici e i prodotti della terra di Ciociaria: la sagra della frittella a Paliano e Vicalvi, la sagra della ciliegia a Pastena, la sagra del panemollo a Sant'Elia Fiumerapido, la sagra delle lumache a Castro dei Volsci, la sagra della crespella a Veroli, con caratteristica sfilata di carri e personaggi in costume d'epoca, che impersonificano episodi di vita agreste degli ultimi cento anni, la sagra del pollo e peperone a Isola del Liri, a Pontecorvo e Pignataro, la sagra degli "abbottapezzienti" ad Equino, la polentata a Villa Latina, la sagra della "lachena" a Castro dei Volsci e Colleparado dedicata alle fettuccine fatte in casa e condite con sugo speciale, la sagra degli gnocchi ad Acquafondata, la sagra "dell'acquata i dulla caldarrosta" a Patrica, la sagra del tartufo a Campoli Appennino, oltre alle numerose sagre dell'uva e dei vini tipici. Nelle vecchie cantine del centro storico di Piglio, si svolge la manifestazione "Cantine aperte" dove, oltre alla degustazione dei vini "Cesane" e "Passerina" e dei piatti tipici, si possono acquistare oggetti di artigianato. Non meno importanti sono le sagre a carattere storico e musicale di tradizione ciociara. Da citare sono il Festival della zampogna ad Acquafondata, il Gonfalone di Arpino, dove le contrade del paese si affrontano con gare in costume ciociaro, il palio del "concone" a Castro dei Volsci, la festa della trebbiatura a Colle S. Magno, manifestazione che ripercorre le fasi della trebbiatura del grano con gli arnesi e macchinari di una volta, la festa dell'Emigrante a Vallerotonda, il Festival Folk "le Radici del Suono" a San Giorgio a Liri, il Festival Internazionale del folklore ad Atina ed Alatri, la festa del saltarello a Colleparado, ecc. Di particolare interesse sono i Cortei Storici che riproducono fedelmente l'atmosfera del Medio Evo, con scenografie e costumi di estrema ricercatezza. I Cortei Storici più famosi si svolgono ad Anagni, Cassino, Ferentino e Paliano. Altre manifestazioni tradizionali della cultura ciociara sono di carattere religioso. Oltre alle innumerevoli processioni, sono infatti di notevole rilievo le rappresentazioni del Presepio e della Passione di Cristo, che si svolgono ormai ogni anno in numerosi centri, tra cui Alatri, Pofi, Cervaro. Estremamente suggestive, anche sotto il profilo artistico, sono inoltre le Infiorate del Corpus Domini, lunghissimi tappeti di fiori con immagini religiose che si snodano lungo le vie del centro storico e vedono impegnati i cittadini a realizzare veri capolavori.

EVENTI

Per quanto riguarda le manifestazioni di carattere culturale presenti in Ciociaria, tra le numerose che vengono organizzate ogni anno, ricordiamo il "Liri Blues" e "Atina Jazz", il "Certamen Ciceronianum" ad Arpino, il "Festival del Teatro Medioevale e Rinascimentale" ad Anagni, i "Fasti Verulani – Festival del teatro di strada" a Veroli. Liri Blues è una manifestazione di prestigio che ormai è diventata un appuntamento annuale di riferimento. Personalità straordinarie della scena musicale sono sempre più numerose. La Piazza Boncompagni, che ospita una grande marea di visitatori, nelle varie edizioni ha visto la partecipazione di autorevoli Bands. Novità degli ultimi anni è quella di un Liri Blues itinerante, infatti alcune serate si svolgono in altri centri della provincia. Atina Jazz è una manifestazione musicale che ospita personaggi di calibro internazionale. Tutti i più grandi interpreti del jazz si sono esibiti ad Atina, attirando così l'interesse di un vasto pubblico. I Fasti Verulani riescono a ricreare un rapporto magico tra artisti e la gente. La manifestazione, che si svolge nella prima settimana di agosto, è diventata un marchio inconfondibile di una rassegna, unica nel panorama del Festival del teatro di strada italiani. Altre importanti manifestazioni che si svolgono in provincia sono: Il Festival Internazionale "Ernico – Simbruino" con una serie di concerti in varie località, concerti di musica classica tenuti da artisti e orchestre di fama internazionale per la rassegna "SoraClassica", il Festival Internazionale "Severino Gazzelloni" a Roccasecca, con rassegna di concerti di musica classica nel corso della quale vengono assegnate borse di studio a giovani flautisti.