



CITTÀ DI CIVITAVECCHIA

Città Metropolitana di Roma Capitale

Servizio 5 – Attività Produttive – Servizi Sociali

Sezione Attività Produttive – Sport e Politiche giovanili

Ufficio Commercio

DISCIPLINARE

PRODOTTO De.C.O.

Prodotto n. 2

PIZZA DI PASQUA DI CIVITAVECCHIA

CENNI E RICERCA STORICA

A cura di Enrico Ciancarini

“Da secoli la fanno pasticceri, donne di casa e pure li fornari, perché sia così bona ‘n ‘so misteri”.
Ricerche storiche sull’origine della pizza di Pasqua di Civitavecchia.

A mio nonno Gennaro, pasticcere.

La pizza di Pasqua è una delle specialità gastronomiche cittadine più amate da noi Civitavecchiesi, ingrediente insostituibile quando si imbandisce la tavola dell’identità della nostra Comunità, quella che alcuni amano chiamare “civitavecchiesità”. Lo ricordano i bellissimi versi di Iginò Alunni, che ho citato nel titolo di questo saggio, che però non aiutano a dipanare il mistero delle sue origini.

Scandagliando internet ho scovato alcune pubblicazioni ottocentesche che possono fornirci qualche notizia che attesta la conoscenza e la diffusione goduta dalla nostra specialità nei secoli scorsi.

La prima è del 1872, nei primi anni postunitari. Il romano *La Frusta*, giornale politico morale pubblicava nel numero del 31 marzo 1872 un sonetto in dialetto romano in cui Civitavecchia e la sua pizza erano citate due volte:

La mejo pizza.

Ogni paese fa ‘na cosa rara:

Li mejo ciammelloni so d’Arbano;

Er mejo porto è quello de Ferrara,

Com’er primo carciofolo è er romano.

Pe le pizze gnissuno po fa a gara

Cor Civitavecchiese più marrano;

Ma puro Roma adesso se prepara

A daje un scaccomatto piano piano.

Qua so colati tutti, brutti, belli

Un sacco de mijara de persone,

pezzi grossi, menuti e mezzanelli.

Un fornaro co tanto de.... Occhialoni

Sai che pizza po fa co sti fringuelli?

Civitavecchia se po annà a ripone!

Versi che rivelano il primato riconosciuto della pizza civitavecchiese sulle tavole di Roma ma anche i tentativi in corso dei fornai romani di dare “scaccomatto” commerciale ai colleghi rivali della cittadina portuale.

Pochi anni dopo, era la Rivista minima di scienze, lettere ed arti pubblicata a Milano nel 1879, a pubblicare il lungo elenco dei dolci tipici più apprezzati sulle tavole degli Italiani. Partendo per un virtuale e dolce giro d'Italia, abbiamo il “proverbiale panettone” milanese, per citare subito dopo i maritozzi di Roma, i cioccolatini di Torino, i panforti e i ricciarelli di Siena, i torroni di Cremona, la cassata palermitana e i mostaccioli di Napoli, ecc., ecc. Fra tutti questi dolci natalizi e pasquali, ancora oggi patrimonio gastronomico dell'Italia, l'autore Michele Castellini citava la pizza di Civitavecchia.

Un po' di confusione la provoca la lettura dell'Illustrazione italiana che nel numero del 7 gennaio 1883 pubblicava l'articolo Il Natale in Roma a firma di Don Pirlone in cui si descrive la cena di vigilia dei romani che iniziava “d'ordinario con gli spaghetti, intrugliati di noci e mandorle e acciughe trite e ritrite” per chiudere “con la PIZZA di CIVITAVECCHIA, una delle infinite varietà del tipo panettone”.

Lo scrittore francese Felix Grimaldi, autore del volume Roma après 1870, pubblicato nel 1887, scriveva: “La quantité de denrées (solides ou liquides) que consomme annuellement un habitant de Roma est de 435 Kilogrammes, représentant quatre fois le poid moyen de son corps. A Noel, tout bon romain mangera un gateau indigeste nommé PANGIALLO et dur comme la brique; à Pâques, au contraire, il aura sur sa table une PIZZA de CIVITAVECCHIA. Ce genre de patisseries a donné son noma u pain d'épice (di PIZZE) si connu en France”.

Insomma, la pizza di Pasqua civitavecchiese era un dolce particolarmente apprezzato e ben conosciuto già nell'Ottocento soprattutto a Roma. Un'ulteriore reminiscenza la regala Manfredi Porena, illustre storico della Letteratura italiana e noto dantista, che nacque a Roma nel 1873 e vi morì nel 1955. Due anni dopo la sua morte, fu edito postumo il volume autobiografico Roma capitale nel decennio della sua adolescenza, in cui ricordava che a Roma negli ultimi decenni dell'Ottocento “per Pasqua si faceva la pizza dolce, cioè una semplice torta di farina, uovo e zucchero, ben lievitata, ricoperta d'uno strato zuccherino come quello dei pangiali eleganti; ma era diffuso anche l'uso della eccellente PIZZA di CIVITAVECCHIA, più rozza, meno dolce, senza coperta zuccherina, ma d'un sapore sui generis gustosissimo, dato da cannella ed essenza di arancio”.

Per approfondire gli aspetti commerciali e produttivi della pizza di Pasqua civitavecchiese che ne favorirono la conquista del mercato della vicina Roma, dove per decenni il dolce civitavecchiese fu l'assoluto protagonista delle pasque capitoline, utilizziamo le pubblicità apparse per vari anni sul quotidiano romano Il Messaggero.

“PIZZE DI CIVITAVECCHIA. Gli unici depositi in Roma di vere pizze del caffè Traiano e Commercio di Civitavecchia sono in via del Teatro Valle n.30 e via della Scrofa n. 56. Pacchi confezionati si spediscono per la provincia; prezzi fissi a peso”. Datata 16 aprile 1892, è la “vera” testimonianza che dalla città portuale partivano le pizze civitavecchiesi destinate alle tavole dei Romani. È del 26 marzo 1893 l'inserzione “VERA CIVITAVECCHIA. In piazza Vittorio Emanuele , 114 e 115, forno e pasticceria di Celestino Milani, trovansi in vendita 10.000 pizze di Civitavecchia garantite per la loro bontà”. È annunciato un numero esagerato di pizze, che molto probabilmente, per la maggior parte, provenivano dalla nostra città, a vagoni interi.

Per una simile produzione, c'era perciò bisogno di tanta manodopera e di tanti forni che preparavano e infornavano un così grande numero di pizze. Una statistica sugli iscritti alla Camera del Lavoro di Civitavecchia, pubblicata sul Bollettino dell'Ufficio del lavoro (1905) registra 39 membri aderenti

alla Lega dei fornai, cioè i dipendenti dei forni. Valutando che solo una minima parte dei lavoratori civitavecchiesi era sindacalizzata (al 1904 la Camera del Lavoro annoverava 1.454 iscritti divisi in 21 sezioni), si può congetturare che i salariati che lavoravano nei forni di Civitavecchia potevano essere un centinaio. Consultando la Guida Monaci, apprendiamo che nel 1905 i forni attivi a Civitavecchia erano 12: Giuseppe Carletti, Anna Maria Cerreti, Salvatore Cristiani, Paolo De Santis, Amalia Freddi, Luigi Maffei, Teresa Maffei, Leopoldo Marzi, Luigi Porta, Adriano Sansonetti, Schiano & Rossini, Nazareno Verzilli.

L'intenso traffico di pizze civitavecchiesi è confermato da una reclame pubblicata sul quotidiano romano il 13 aprile 1900 in cui a caratteri cubitali si dichiarava: "PIZZE DI CIVITAVECCHIA. Ricordatevi che Gallinella spedisce le sue pizze ogni mattina a Roma e le vende unicamente in via della Colonna 30".

In Còre citavecchiese, insostituibile monumento alla buona "civitavecchiesità" edito nel 2000, Carlo De Paolis traccia la biografia di Gallinella "soprannome di Aristide Ferrari, oste civitavecchiese, titolare di un esercizio in Seconda Strada (Via Trento, ora incorporata nel Corso Marconi) attivo dalla seconda metà dell'Ottocento ai primi decenni del nostro secolo ... L'osteria di Gallinella è rimasta famosa perché al suo interno venivano eseguite le prove della Pastorella; si tramanda anzi che fu proprio Gallinella a rilanciare, tra l'Ottocento e il Novecento, questa espressione musicale natalizia di antica tradizione civitavecchiese".

Stiamo mischiando Pasqua con Natale? Non tanto se sul Supplemento al Corriere della Sera del 24 dicembre 1880 fra i dolci tradizionali della gastronomia natalizia di Roma, il cronista a fianco del pangiallo e del torrone, include la pizza di Civitavecchia che "è una specie di pasta a grossi pani che arieggia alla lontana – molto! – il panettone di Milano. Evidentemente, n'è una mediocrissima imitazione". Non arrabbiamoci Civitavecchiesi, a scrivere tale stupidaggine fu certamente un giornalista milanese che neanche avrà assaggiato la nostra specialità. Consoliamoci così.

Anche l'accesa competizione fra la pizza civitavecchiese e il panettone milanese nel conquistarsi i favori dei sopraffini palati romani è certificata dalle pubblicità che appaiono sulle pagine del Messaggero di fine Ottocento. Oltre che a Civitavecchia e a Milano, la pizza e il panettone erano prodotti da alcuni forni romani che decantavano la qualità dei loro prodotti. Perché, alla fine, visto il successo dei due dolci, i fornai romani avevano imparato a farseli da sé.

Sul Messaggero in edicola il 9 aprile 1898 troviamo quattro pubblicità: il Forno Gioggi in via S. Claudio e in via Agonale annunciava che vendeva la pizza alla vaniglia 3 lire al chilo, la Bocca di Dama a 4, la Romana a 2,40, la Civitavecchiese a 2,10 e infine i panettoni uso Milano a 2,70 lire. Invece il forno di T. Palomba annunciava che la "VERA PIZZA DI CIVITAVECCHIA" si poteva trovare nell'unico deposito di via Poli a Lire 2,10 il chilo. Il Forno Giobbe in piazza Barberini vendeva la pizza di Civitavecchia e quella romana a Lire 2,40 mentre il panettone a Lire 2,70. L'ultima pubblicità era quella della Pasticceria Sagnotti in via della Scrofa che "è fornita di un grandioso assortimento di pizze di Civitavecchia finissime, ed altre all'uso romano". Altre due pasticcerie pubblicizzavano "pizze pasquali eccellenti" o "pizze riccamente decorate" senza specificare il tipo. L'ultima reclamizzava anche "pastiere alla napoletana" di propria produzione.

Dopo tutti questi attestati di bontà, arrivò la consacrazione ufficiale del primato nazionale del dolce civitavecchiese da parte dello Stato italiano, che lo certifica con la Circolare n. 1-152, in data 11 gennaio 1909, indirizzata ai signori Sindaci dei Comuni capoluogo dei mandamenti amministrativi del Regno pubblicata sul Bollettino del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio:

“Non pochi tra i più pregiati e notevoli prodotti nazionali potrebbero dare alimento a più attive correnti di esportazione, se intorno ad essi si avessero maggiori e più esatte notizie.

Per avere queste notizie mi rivolgo alla S.V. e la prego di volermi far conoscere quali siano le più notevoli specialità che si producono in codesto Comune e negli altri del Mandamento amministrativo rispondendo al questionario unito.

La S.V. potrà accompagnare la risposta con tutti quei dati e notizie che valgano a mettere in evidenza i pregi della specialità che si vuole far conoscere ... Firmato Il Ministro F. Cocco-Ortu”

Allegata alla circolare un modulo da compilare da parte dei Comuni che in calce riporta una

“Nota esplicativa: Per specialità si intende un prodotto che si può ritenere come fabbricato per lo più in un solo comune, come ad esempio: i biscotti di Novara, la mostarda di Cremona, i baicoli di Venezia, il panforte di Siena, la PIZZA di CIVITAVECCHIA, l’anisone di Brescia, i cappelletti di Bologna, la pastina di Napoli, le cotognate di Lecce, i fichi ripieni di Cosenza, i cannoli di Palermo, gli amaretti di Oristano, ecc.”.

La pizza di Civitavecchia fra Ottocento e primi decenni del Novecento è un dolce conosciuto e apprezzato, che grazie al mercato romano vanta una larga distribuzione ed è catalogato fra i prodotti tipici del Regno, tanto che il Governo intervenne per regolarne la produzione. Il ministro dell’Economia Nazionale, l’ingegnere Giuseppe Belluzzo, il 20 settembre 1926 riferiva al duce, Benito Mussolini, le decisioni assunte dal Comitato annonario che avrebbe portato in discussione nel Consiglio dei ministri: “un decreto di parziale modifica alle disposizioni precedenti, col quale si permetterà, come è stato già pubblicato, la fabbricazione con farina bianca di frumento di certe determinate qualità di dolci (panettoni di Milano, pizza di Civitavecchia, panforte di Siena)” (Corriere della Sera del 21 settembre 1926).

Le testimonianze che abbiamo riportato concordano su quanto la pizza di Pasqua civitavecchiese fosse gradita fra Ottocento e primo Novecento tanto da essere annoverata fra i più conosciuti dolci tradizionali della Penisola. Un primato che purtroppo negli anni non si è saputo difendere.

Di conseguenza, se la pizza pasquale si era così affermata sul mercato capitolino tanto da spingere i fornai romani ad imitarla, ciò dimostra che esistevano a Civitavecchia forni capaci di una produzione di buon livello che permetteva una diffusa commercializzazione del tipico prodotto ad appannaggio delle tavole pasquali dei romani. Allo stato attuale delle ricerche, non è possibile quantificare le dimensioni raggiunte da questo dolce commercio, che senza dubbio, avrà beneficiato dell’apertura nel 1859 della linea ferrovia fra le due città.

Se nel XIX secolo e nei primi decenni del successivo, la pizza di Pasqua civitavecchiese registrava un così alto gradimento, tanto da essere attestata come assidua presenza sulle tavole dei romani ed inserita nel catalogo dei dolci italiani più noti, dobbiamo presumere che le sue origini affondino addirittura nel XVI o XVII secolo.

Notizie certe le abbiamo per il Settecento. In quel secolo a Civitavecchia non scarseggiavano le materie prime alimentari. Lo scalo cittadino forniva a Roma buona parte del grano necessario ai suoi consumi, i bastimenti che giungevano in darsena da paesi europei o extraeuropei, trasportavano spezie e generi coloniali d’ogni genere utilizzati anche nella produzione dolciaria.

Lo conferma Odoardo Toti, che dieci anni fa pubblicava il volume Clemente XIII a Civitavecchia nell’anno 1762. Un manoscritto inedito di Pietro Arata nobile civitavecchiese. Vi riporta l’elenco dei regali che il pontefice ricevette durante la sua visita a Civitavecchia. Spilucchiamo qua e là: un bacile

di Butiro (burro), altro di Cedrati, un bacile di canditi, due detti di zucchero d'Olanda, trenta libbre cioccolato con vaniglia, trenta libbre caffè di Levante, un bacile di caffè, uno detto di cioccolato, uno detto di pistacchi, vini di ogni genere.

Le materie prime venivano scaricate nello scalo cittadino e se buona parte di esse prendeva la strada di Roma o di altre località dello Stato pontificio, una certa quantità era intercettata dai commercianti di Civitavecchia, che le lavoravano producendo così il dolce tanto apprezzato dai romani. Non conosciamo i nomi di questi fornai che in un futuro non lontano potranno essere riconosciuti da un'attenta ricerca negli archivi cittadini e capitolini.

Basiamo la nostra ipotesi sulle origini della pizza di Pasqua civitavecchiese su sicuri dati storici, rivolgendo la nostra attenzione a quanto scritto da uno dei maggiori storici di Civitavecchia: padre Alberto Guglielmotti nella sua Storia della marina pontificia.

Nel settimo volume (1882, pp. 207-214), padre Alberto riporta il chirografo che affida al capitano Francesco Centurioni l'assento della flotta pontificia. All'articolo 26 si parla del rancio da somministrare agli equipaggi della flotta pontificia e "si conviene che tutta la roba che si dispensa da mangiare, pane, vino, biscotto, carne fresca e salata, tonnina e sarda siano buone; et il pane e biscotto sia della qualità che oggi fa Mario Fani". Nella nota il domenicano aggiunge "Mario Fani: antenato dei conti Fani di Viterbo, appaltatore lodato dei forni in Civitavecchia, cui successe Francesco della stessa famiglia".

Il nostro Mario Fani (omonimo e lontano avo di colui a cui è intestata la via che fu assurta nel 1978 alla storia nazionale per le tragiche vicende che vi accaddero) originario di Toscana, era nato nel 1530 circa e morì nel 1603, fu imprenditore agricolo, mercante e banchiere. Lo storico viterbese Antonio Quattranni attesta che la Tuscia fu un'area "di forte produzione cerealicola costituita dai territori intorno ai centri di Toscana, Tarquinia e Montalto di Castro. Compresa in gran parte in questo territorio, che potremmo definire 'triangolo del grano', si trovano, alla seconda metà del '500, anche le principali proprietà fondiarie dei Fani, una famiglia della 'borghesia agraria' che già verso la fine del '400, periodo in cui si nobilita, è tra le più importanti di Toscana" (Il Liber Instrumentorum Grani di Girolamo Fani di Toscana in Biblioteca e Società, volume XXVI, n.2, giugno 1994, Viterbo).

Fani produceva il grano e gestiva l'appalto dei forni di Civitavecchia che fornivano principalmente il pane e il biscotto alla flotta pontificia. Erano i forni che descrive, oltre un secolo dopo, il domenicano francese padre Labat.

"Quando dico i forni della Città, non bisogna immaginarsi che questo sia un forno banale, dove tutti siano obbligati ad andare a cuocere il loro pane. In questo paese quel diritto [feudale] è del tutto sconosciuto ... Tutti hanno diritto d'avere dei forni ... però non è permesso a tutti di vendere del pane. Questo è un diritto che forma una parte delle entrate della Città. Non c'è che un unico Fornaio che fa tutto il pane che si distribuisce nella Città ... L'edificio dove sono i forni è grande e tra i più comodi. Vi sono dodici forni tutti in fila in una lunga stanza a volta, che si trova al pianterreno, le madie sono dietro i forni e gli abburattatoi al di sopra ... Riguardo al pane per i Borghesi, la sua qualità e il suo peso sono determinati dal Governatore Prelato e dal Senato della Città ... Il pane è bianchissimo, ben fatto, ce n'è tutti i giorni di fresco e anche più volte al giorno; e siccome è proprio a buon mercato, nessuno usa assolutamente altro pane" (F, Correnti e G. Insolera, I viaggi di padre Labat dalle Antille a Civitavecchia, 1995, pp. 111-112).

I forni di cui parla il frate francese erano situati a Piazza Leandra, furono poi sostituiti dai forni camerali eretti da Pio VI nel 1780, come ricordato dalla lapide ancora oggi esistente in via Granari

posta su l'edificio che i Civitavecchiesi chiamano "Carcerette", mutuato dal successivo uso che si fece di quella costruzione.

La "qualità che oggi fa Mario Fani" sono l'indiscutibile testimonianza, confermata a distanza di un secolo da "il pane è bianchissimo, ben fatto", di una solida e sapiente arte della lavorazione del pane che, dalla certezza storica passiamo all'ipotesi, poteva estendersi anche alla produzione di dolci semplici e tradizionali da consumare nelle feste comandate.

Mario Fani era uomo della Tuscia, la sua ricchezza nasceva dal grano e dalla sua lavorazione. Nei suoi forni civitavecchiesi poteva impiegare manovalanza d'origine viterbese o di altri luoghi della Tuscia. Oltre al segreto del buon pane, questi "fornari" possono aver trasmesso ai Civitavecchiesi (e soprattutto alle donne civitavecchiesi) la tradizione della pizza dolce pasquale che le fonti storiche di Viterbo assicurano di antichissima origine.

Tradizionalmente la pizza di Pasqua è un prodotto originario dell'Italia centrale e soprattutto è più conosciuta nella versione salata, insaporita dal formaggio, famosa è quella realizzata a Terni.

Civitavecchia nei secoli è stata oggetto di una continua transumanza di uomini e donne dall'Umbria e dalle Marche che raggiungevano la costa per trovare lavoro e pane nei grandi latifondi o erano addetti alla sterminata transumanza delle greggi (a tal proposito consiglio la lettura di Poveri in cammino. Mobilità e assistenza tra Umbria e Roma in età moderna, a cura di Alberto Monticone, 1993).

Civitavecchia subì e beneficiò di continue e secolari migrazioni che coinvolsero migliaia di persone che custodivano nella testa e nel cuore le usanze, la memoria culturale e spirituale ma anche le tradizioni gastronomiche dei territori d'origine. Nella nostra Città fu inevitabile che le diverse espressioni regionali si mescolassero e si amalgamassero, anche tramite i numerosi matrimoni fra forestieri e locali. Nacque così un impasto di culture e tradizioni da cui, sempre ipotizzo, trasse origine la nostra pizza di Pasqua dolce che si ricorda le specialità simili della Tuscia, dell'Umbria e delle Marche ma che rivendica orgogliosamente la sua squisita originalità.

Alla fine di questa ricerca non abbiamo saputo individuare con certezza la data di nascita del nostro dolce pasquale. Abbiamo citato alcune fonti storiche che abbiamo asservito alla nostra personale e semplice ipotesi sulle sue origini, senza alcuna prova certa.

Massimo Borghetti, delegato onorario dell'Accademia italiana della Cucina, dedica alla pizza di Pasqua civitavecchiese un magistrale articolo pubblicato sul numero di aprile 2022 della Civiltà della Tavola, organo di quel illustre sodalizio, in cui conferma che:

"Non esistono notizie storiche certe sulla sua origine. La testimonianza più importante viene dai quadernetti delle ricette, gelosamente custoditi dalle famiglie, che riportano molte varianti legate soprattutto all'uso dei liquori impiegati".

SCHEMA PRODOTTO

Descrizione generale

La Pizza di Pasqua di Civitavecchia viene preparata da tempo immemorabile fino ai giorni nostri in occasione della ricorrenza Pasquale, per essere consumata in occasione della tradizionale "Colazione di Pasqua" alle 10 del mattino quando si "scioglievano le campane", ossia terminava ufficialmente la Quaresima.

Come la maggior parte delle ricette che si tramandano nelle generazioni, ogni famiglia ne conserva gelosamente la propria e non è disposto a dividerne gli elementi né a rinunciare ad essi.

Riconosciuta come prodotto volto a tutelare la tradizione e a valorizzare il patrimonio gastronomico quale espressione del costume, della cultura del territorio, la Pizza di Pasqua di Civitavecchia è inserita nell' "Accademia Italiana della Cucina" fondata nel 1953 da Orio Vergani, con atto notarile risalente all'anno 2000, ove viene riportata una citazione di Mario Verdone – storico del cinema, scrittore e documentarista – che nel suo testo "*Moccolotti romani*" testimonia l'usanza di accompagnare la tipica colazione di Pasqua romana con la pizza di Pasqua di Civitavecchia.

INGREDIENTI

UOVA 30 DA 50 GR. CAD.

FARINA DI GRANO TENERO Q.B.

IMPASTO LIEVITANTE (BIGA) 1 KG. (per la Biga utilizzare latte e lievito naturale; consentito l'impiego o l'aggiunta per rinforzo di 10 gr. lievito di birra)

ZUCCHERO MINIMO 3,5 KG FINO AD UN MAX DI 5 KG

BURRO MINIMO 1,5 KG

STRUTTO MINIMO 1,5 KG

(il rapporto tra burro e strutto deve essere comunque mantenuto in parti uguali)

RICOTTA DI PECORA MIN. 3 KG

CANNELLA Q.B.

SEMI DI ANICE MIN. 300 GR. (messi a bagno una notte in vino rosso – stessa tipologia del vino dell'impasto)

AROMI NATURALI

VINO TIPO ALEATICO DI GRADOLI DOC o VERMUT ROSSO 1 L.

MARSALA 1 L.

SAMBUCA e/o RUM e/o ALCHERMES a piacere

UOVA PER SPENNELATURA

Opzionale:

CACAO AMARO MAX 65 GR.

Metodo di preparazione

DOPO UNA LIEVITAZIONE DI MINIMO 12 ORE, FAR CUOCERE IN FORNO PER CIRCA UN'ORA ALLA TEMPERATURA DI CIRCA 170/180 GRADI NELLE APPOSITE FORME CIRCOLARI CON DIAMETRO MIN. CM, 15 MAX CM. 24.

IL PRODOTTO FINITO PRESENTA LA CLASSICA FORMA DI BASSO CILINDRO CON UN POSSIBILE LEGGERO RIGONFIAMENTO DELLA SUPERFICIE SUPERIORE, DEL PESO COMPRESO TRA I MILLE E I MILLEQUATTROCENTO GRAMMI

Impieghi/proprietà

La tradizione prevede che venga consumata con alimenti salati quali ricotta, salumi (lonza, spianata romana e salami), coratella e carciofi.

Se ne consiglia il consumo accompagnati da vino passito o comunque liquoroso.

Controlli e sanzioni

Autocontrollo igienico-sanitario e rintracciabilità secondo i regolamenti vigenti.

Per l'uso improprio di logo e denominazione e per i relativi controlli e sanzioni, si rimanda agli artt. 10 e 11 del vigente Regolamento comunale

Immagine del prodotto

