

PANE FRANCIGENO DI CAMPAGNANO ROMANO

Un progetto del Comune di Campagnano di Roma attualmente realizzato in collaborazione con un panificatore locale per produrre un pane che coniughi l'antica tradizione con le esigenze dei viandanti contemporanei. Lavorato con pasta madre, senza sale, farine integrali di origine biologica, è di piccola pezzatura, di colore scuro e caratterizzato da una croce.

Panificio/Bakeshop Nonna Meca dal 1948 Lab: Via Unità d'Italia 18, tel. +39 00063 Campagnano di Roma (RM), cell./mob. + 39 3383595404
069042551- Punto Vendita: Via del Pavone 51, tel. +39 069043197

This bread is the result of a project of the Municipality of Campagnano di Roma currently implemented in collaboration with a local baker to produce a bread that combines ancient traditions with the needs of contemporary travelers. It is produced with sourdough, salt-free, whole grain flours of biological origin, has a small size, dark color and it is characterized by a cross.

PAESANELLA (PAT)

Salsiccia stagionata fatta di carni suine di primissima scelta. L'impasto viene gradevolmente aromatizzato con semi di finocchietto selvatico e insaccato in budello naturale di maiale. Le salsicce vengono quindi fatte asciugare dai 15 ai 40 giorni. Caratteristica la forma di cavallo, il un gusto lievemente piccante ed il profumo mediamente intenso.

Cecchini Virgilio srl Via Merulana 85 , 00185 Roma , tel. +39 0670453457, cecchinivirgilio@tin.it

Seasoned sausage produced with first choice meats of pork. The mixture is nicely flavored with wild fennel seeds and stuffed into natural pork casings. The sausages are then left to dry for 15 up to 40 days. It is U-shapes, its taste is slightly spicy and its aroma is fairly intense.

PECORINO ROMANO (DOP)

È il formaggio originario della Campagna Laziale, prodotto esclusivamente con latte di pecora. La sua tecnica, viene da molto lontano: ne parla Omero e lo descrive in maniera dettagliata Columella. Oggi è prodotto per il 90% in Sardegna ma, il nome continua a rimanere legato a Roma: nel 1953, infatti, ha ottenuto l'Indicazione di Origine Romano, cui si è aggiunta nel 1996, la Denominazione di Origine Protetta.

Brunelli S.p.A. Via della Stazione di Prima Porta 20, 00188 Roma, tel. + 39 0633610144, + 39 0633612607, info@brunelli.it

Pecorino Romano cheese originating in the Latium Countryside is produced by using exclusively sheep's milk. Its origins are really ancient: Homer wrote about it and Columella described it in detail . Today 90% of its production comes from Sardegna, but its name continues to be associated with Roma: in fact, in 1953, this cheese was labeled "Roman cheese", and 1996, it became a product recognized and protected by the laws of the European Community.

BARRETTE DI FRUTTA SECCA

Prodotto innovativo che utilizza però un elemento antico come la frutta essiccata facilmente conservabile. Le barrette sono facilmente trasportabili, conservabili e molto energetiche.

Ciavolino Daniele & Figli Roma s.r.l. Via Campo di Carne 20, 00040 Ardea (RM), tel. + 39 069102206, + 39 0691014063, ciavolinopiniroma@gmail.com

It is an innovative product produced with dried fruit; it can be easily preserved. The bars are easily transportable, storable and very energetic.



LA BISACCIA
DEL PELLEGRINO
PILGRIM'S POUCH

La *bisaccia del pellegrino*, realizzata in occasione del progetto promosso da RadioRai e Associazione Civita che prevede anche un programma radiofonico itinerante da Aosta a Roma con giornalisti di radio italiane ed europee, intende arricchire l'esperienza di fruizione della Via Francigena e dei territori da essa attraversati con una componente *food* di alta qualità e adatta per il consumo escursionistico. Leggerezza, conservabilità, alto valore nutrizionale ed energetico, naturalità sono alcune delle caratteristiche dei prodotti contenuti in questa speciale bisaccia che, attraverso la collaborazione attivata con i produttori, potrà arricchirsi nel tempo.

Pilgrim's pouch, conceived on the occasion of the project promoted by RadioRai and Associazione Civita that also envisages an itinerant radio broadcast from Aosta to Rome, involving Italian and European radio reporters, aims to enrich the fruition of Via Francigena and of the vast web of areas crossed by this pilgrimage road, with high quality gastronomic experiences, suitable for hiking activities. Lightness, maintainability, high nutritional values and genuineness are just a fragment of the qualities that characterize the food products within this unique pouch that, through an active collaboration with the producers, may get even richer over time.

BISCOTTI AL MIELE DEL PARCO DI VEIO

Nell'Agro Veientano, che custodisce millenni di storia, ancora oggi le imprese del territorio praticano come i loro antenati etruschi l'apicoltura: un'eredità importante manifestata con il commercio di miele millefiori e monoflora, di propoli e pappa reale. Il miele è l'ingrediente principale, poi di alcune ghiottonerie come i biscotti.

In the Agro Veientano area, a land full of history, local businesses still practice beekeeping exactly like their Etruscan ancestors did: an important heritage defined by the trade of wildflower and monofloral honey, propolis and royal jelly. Honey is the main ingredient of many delicacies like cookies.

Colline di Veio Via Formellese 171, 00123 Roma, tel. +39 0630888747, info @collinediveio.com

PANGIALLO ROMANO (PAT)

Dolce romano, risalente al periodo della Roma imperiale, quando era in uso distribuire questi panetti dorati, durante la festa del solstizio d'inverno. È ottenuto dalla cottura di un impasto di frutta secca (mandorle, noci, pinoli, nocciole, uva passa, pistacchi miele, cedro candito). Il nome deriva dal fatto che anticamente si ricopriva con acqua di zafferano.

It's a Roman dessert dating from the period of the Roman Empire, when people used to distribute these gold ingots, during the celebration of the winter solstice. It is produced by baking a mixture of nuts (almonds, walnuts, pine nuts, hazelnuts, raisins, pistachios, honey, candied citrus peel). It takes its name from the fact that, in ancient times, it was covered with saffron water.

Colapicchioni srl Via Tacito 78 - Via Properzio 23/25, 00193 Roma, tel. + 39 063215405, a.colapicchioni@tin.it

VINO DOC ROMA (DOC)

Ultima nata tra le DOC del Lazio (riconosciuta nel 2011) la DOC Roma recupera un vero e proprio un brand commerciale che intende fare dell'immagine di Roma il vessillo di richiamo per l'estesa produzione vitivinicola di qualità dell'intera provincia.

The latest CDO of that region (officially recognized in 2011) Roma's CDO has become a real commercial brand that aims at transforming Roma into the main focus of the whole high-quality wine production of the district.

Casale Mattia Via Borgo San Rocco 21, 00044 Frascati (RM), tel. + 39 069426249, info@casalemattia.it

PAT Prodotto Agroalimentare Tradizionale - **TSG** Traditional Specialities Guaranteed;
DOP Denominazione di Origine Protetta - **PDO** Protected Designation of Origin;
DOC Denominazione di Origine Controllata - **CDO** Controlled Designation of Origin;
IGP Indicazione Geografica Protetta - **PGI** Protected Geographical Indication;
DOCG Denominazione di Origine Controllata e Garantita - **CDOG** Controlled Designation of Origin Guaranteed;
IGT Indicazione Geografica Tipica (Typical Geographical Indication)



LA BISACCIA
DEL PELLEGRINO
PILGRIM'S POUCH



LAZIO (ROMA)



romaincampaña.it

