

## SUSIANELLA VITERBESE (PRESIDIO SLOW FOOD)

Insaccato tratto da una ricetta etrusca, ha trovato la sua celebrità tra l'XI e il XV secolo: è oggi un prodotto tipico del viterbese. La forma è a ferro di cavallo o ciambella, ed è realizzata con cuore, fegato, pancreas, pancetta, guancia e altre rifilature derivanti dal maiale, il tutto condito con sale, pepe, peperoncino, finocchio selvatico e altre spezie.

This sausage is produced using an Etruscan recipe and became popular between the eleventh and fifteenth century: today it is a typical product of Viterbo. It may be U-shaped or donut shaped and is produced with heart, liver, pancreas, cheek lard, bacon and other pork's scraps, seasoned with salt, pepper, red pepper, fennel and other spices.

**Azienda Agricola/Commercial Farm F.lli Stefanoni** Via Cassia Nord 60, Viterbo, tel. +39 0761 250425, cell./mob. +39 3386755058, stefanonifratelli@libero.it

## CAPRINO NOBILE

I formaggi caprini, molto gustosi e raffinati, erano prodotti già in antico. Questo caprino è un formaggio da latte crudo a pasta compatta, morbida. Fa parte della categoria di formaggi a crosta fiorita, essendo ricoperto di un sottile velo di muffa, che imprime al prodotto un gusto unico ed inconfondibile.

Tasteful and excellent goat cheeses are produced from ancient times. This raw goat's milk cheese is characterised by a soft yet compact paste. It belongs to the category of white mould cheeses, since it is covered by a thin layer of mould that confers a unique and unmistakable taste.

**Azienda Agricola/Commercial Farm Monte Jugo di Ciambella Ferdinando** aziendamontejugo@alice.it

Strada Martana Km 2.200, 01100 Viterbo (VT), tel. +39 0761 250610,

## CILIEGINE DISIDRATATE

Ricche di acqua, vitamina C, calcio, potassio e fosforo, hanno poco calorie ma contengono tanti antociani, antiossidanti in grado di contrastare i radicali liberi. Tra i metodi di conservazione l'essiccazione è sicuramente il più antico, il più salutare (non prevede interventi fisici o aggiunte di ingredienti) e il più utile poiché riduce il peso anche dell'80%.

Dehydrated cherries are full of water, vitamin C, calcium, potassium and phosphorus, they have little calories but contain many anthocyanins, antioxidants that can fight free radicals. Among the methods of preservation, drying is certainly the oldest, the most healthy one (it does not include physical interventions or added ingredients) and it is also the most useful method since their weight is reduced by 80%.

**Il Cerqueto srl** Il Cerqueto srl Via Falconiera 101, Acquapendente (VT), tel.

+39 0763732106, info@cerqueto.it

## NOCCIOLA DEI MONTI CIMINI (PAT)

La cultivar è la *Tonda Gentile Romana* che trae il suo nome dalla forma, dall'aroma gradevole e dal luogo d'origine della sua produzione. La sua coltivazione estensiva risale alla fine del XIX secolo, alcuni documenti ne attestano presenza già nel XV secolo ed è stata riscontrata una diffusione nei Monti Cimini già dal tempo dei Romani.

The cultivar is the *Tonda Gentile Romana*, which takes its name from its shape, its pleasant aroma and its provenance. Its extensive cultivation dates back to the late nineteenth century; a number of documents also attest its presence in the fifteenth century and it is observed that its existence in the Cimini Mountains dates back to the Roman times.

**Coopernocciolo** Loc. Vico Matrino 4, 01012 Capranica (VT), tel. +39 0761669232, info@coopernocciolo.it



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.

## BISCOTTO DI SANT'ANTONIO (PAT)

Pane dolce, a forma di treccia, prodotto nel viterbese seguendo un'antichissima ricetta tramandata oralmente di madre in figlia. La tradizione risulta attestata fin dal 1588 sulle Cronache sulla terra di Acquapendente in cui si fa riferimento alla Festa organizzata in onore di Sant'Antonio.

It is a braided sweet bread, produced in the area of Viterbo, following an ancient recipe orally handed down from generation to generation. According to the chronicles of Acquapendente, this tradition began in 1588 in reference to the feast of St. Anthony.

*Panificio/Bakeshop Zamperini G. e Caprasecca M. snc Via A Taurelli Salmbeni 1, 01021 Acquapendente (VT), tel. +39 0763 734013*

## TOZZETTI DI VITERBO (PAT)

Biscotti secchi a base di nocciole dei Monti Cimini, che sono sinonimo di festa solenne: poiché non mancano mai sulle tavole della domenica o delle grandi occasioni. Sono utilizzate le nocciole della cultivar locale "Tonda gentile romana" impiantata tra gli anni 50 e 60 del 900 nel comprensorio dei Monti Cimini per diventare in poco tempo la coltura predominante nell'economia agricola della provincia.

They are dry cookies produced with hazelnuts grown on the Cimini Mountains, which are synonymous with solemn celebration since this product is always served on Sundays or for special occasions. Hazelnuts come from the local cultivar "Tonda gentile romana" implanted between 1950s and 1960s in the district of the Cimini Mountains and quickly became the predominant crop in the agricultural economy of the province.

*Panificio/ Bakeshop Fiorentini snc Via Viterbo 481, Canepina (VT) , tel. +39 0761750716, panificiofiorentini@libero.it*

## EST EST EST DI MONTEFIASCONE (DOC)

Il nome evoca tradizioni e leggende, ma la storia di questo vino bianco è legata alla cultura dal territorio da cui prende il nome. È prodotto in sette comuni del viterbese, posti sulle pendici del lago di Bolsena.

Its name evokes traditions and legends, but the story of this white wine is linked to the culture of its territory. It is produced in seven districts of the province of Viterbo, located on the slopes of Lake Bolsena.

*Cantina Di Montefiascone SOC. COOP. AGR. / Montefiascone Tavern Farmers Cooperative Society Via Grilli 2, 01027 Montefiascone (VT), tel. +39 0761826148, +39 0761352305, estestest@tin.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)  
**PRESIDIO SLOW FOOD** Slow Food Tutelage



LA BISACCIA  
DEL PELLEGRINO  
PILGRIM'S POUCH



## LAZIO (VITERBO)



romaincampaña.it

