

ASSAPORA LA
CIOCIARIA

WWW.COLLEBUONO.IT

CIOCIARIA

LA STRADA DEI SAPORI



CIOCIARIA

Terra di Sapori Autentici e Tradizioni Enogastronomiche

La Ciociaria è una terra dalle tradizioni antiche e dai paesaggi incontaminati.

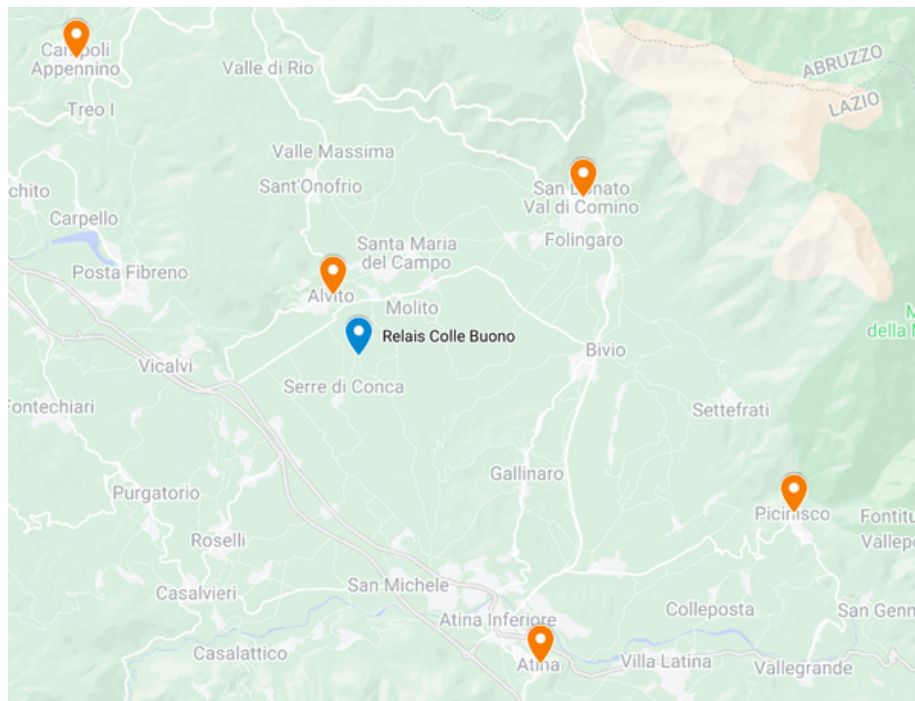
Dai paesini incantevoli come Alatri ad Anagni, dalla suggestiva Isola di Liri alle rinomate terme di Fiuggi, la provincia di Frosinone ti accoglie con i sapori genuini di un tempo e prodotti tipici di eccellenza.

Dai un'occhiata ai percorsi enogastronomici che attraversano questa terra ricca di storia, dove antiche ricette della "nonna ciociara" si mescolano alla creatività degli chef in locande tradizionali, ristoranti raffinati e agriturismi accoglienti.

Esplora le Strade dei Sapori della Ciociaria, immergendoti nelle bontà della prima DOCG del Lazio, tra vini pregiati, oli extravergini, formaggi e molto altro.

Un viaggio unico che celebra l'autenticità di un territorio e delle sue tradizioni culinarie.





LE TAPPE DEL TOUR

- ☐ ATINA
- ☐ ALVITO
- ☐ CAMPOLI APPENNINO
- ☐ PICINISCO
- ☐ SAN DONATO VAL DI COMINO

IL FAGIOLO CANNELLINO DI ATINA D.O.P.

Il Fagiolo Cannellino di Atina DOP è un tesoro culinario della Ciociaria, apprezzato per la sua cremosità e sapore unico.

Coltivato nelle fertili terre attorno ad Atina, questo legume è protagonista di piatti tradizionali e innovativi. La sua certificazione DOP garantisce qualità e provenienza, preservando antiche tecniche di coltivazione.

Ricco di fibre e proteine, il Cannellino di Atina è versatile in cucina, perfetto per zuppe, insalate e contorni.

Durante il tuo viaggio alla scoperta dei sapori della Ciociaria e della Valle di Comino, assaggia il gusto autentico di questo prezioso ingrediente, simbolo dell'eccellenza enogastronomica di questa terra.





IL TORRONE ARTIGIANALE DI ALVITO

Il Torrone Artigianale di Alvito incarna l'arte e la tradizione dolciaria della Ciociaria.

Realizzato con antiche ricette che tramandate di generazione in generazione, questo delizioso dolce rappresenta un'esperienza culinaria unica.

Il torrone di Alvito si distingue per la sua consistenza morbida e il gusto ricco e avvolgente, dato dalla combinazione tra miele locale, mandorle e zucchero.

Ogni morso è un viaggio nei sapori autentici di questa pittoresca cittadina.

Indirizzo da ricordare: Pasticceria di Tullio, Alvito

IL PECORINO DI PICINISCO D.O.P.

Il Pecorino di Picinisco DOP rappresenta l'eccellenza casearia della Ciociaria.

Ottenuto da latte di pecora proveniente dalle verdi colline di Picinisco, questo formaggio è un'autentica delizia per il palato. Con il suo sapore ricco e deciso, il Pecorino di Picinisco incanta gli intenditori di formaggi di tutto il mondo.

La sua produzione artigianale e la certificazione DOP garantiscono qualità e autenticità, preservando le antiche tradizioni casearie della zona.

Perfetto da gustare da solo o accompagnato da miele locale o marmellate, questo formaggio è un vero gioiello gastronomico da scoprire e apprezzare.

Indirizzo da ricordare: Azienda Agricola Pacitti, Picinisco





L'OLIO DI SAN DONATO VAL DI COMINO

L'Olio Extra Vergine di San Donato Val di Comino è il risultato di secoli di passione e dedizione nella coltivazione delle olive.

Con il suo colore dorato e il profumo intenso, incanta i sensi e arricchisce ogni piatto con il suo gusto fruttato e aromatico.

Grazie alle tecniche di spremitura a freddo e alla cura artigianale, conserva intatte le proprietà benefiche delle olive.

Un vero tesoro della gastronomia locale, l'Olio Extra Vergine di San Donato porta sulle tavole il gusto autentico e genuino della Ciociaria.

Indirizzo da ricordare: Frantoio La Marina, San Donato Val di Comino

IL TARTUFO DI CAMPOLI APPENNINO

Il Tartufo di Campoli Appennino viene estratto nel territorio dei Monti Simburini ed è una prelibatezza gastronomica della zona.

Con il suo aroma intenso e inconfondibile, il tartufo di Campoli Appennino conferisce un'eleganza unica alle ricette più semplici e raffinate.

La sua ricerca è una pratica antica, tramandata di generazione in generazione, che celebra la magia e la bellezza della natura.

Durante il tuo viaggio in Ciociaria, assaporare il gusto avvolgente di questo tartufo è un'esperienza indimenticabile, un viaggio nel cuore dell'Appennino e della sua tradizione culinaria.

Le varietà coltivate sono il tartufo bianco, il tartufo nero pregiato e il tartufo nero estivo.





I VINI DELLA CIOCIARIA

I vini della Ciociaria sono gioielli enologici che raccontano la storia e la passione di una terra unica, l'espressione autentica di un territorio ricco di sapori e tradizioni da scoprire e apprezzare.

Da secoli, le viti si arrampicano sulle colline, donando uve pregiate che si trasformano in vini dal carattere vibrante e avvincente.

Tra bianchi freschi e profumati e rossi corposi e complessi, ogni sorso è un viaggio sensoriale attraverso i paesaggi suggestivi e la ricca tradizione vinicola della regione.

Tra le eccellenze prodotte in Valle di Comino ritroviamo la Passerina del Frusinate IGT, Il Cabernet di Atina D.O.C., Il Maturano IGT e il Cesanese del Piglio D.O.C.G.

Indirizzi da ricordare: Cantina Cominium ad Alvito e Antica Tenuta Palumbo ad Atina.