

**I VINI** - Le caratteristiche del terreno e la lunga esposizione ai raggi solari nel corso dell'anno, fanno della Tuscia una zona indicata per la produzione di vini di qualità. Una lunga tradizione enologica acquisita nei secoli ha portato recentemente alla istituzione della STRADA DEI VINI DELLA TUSCIA, l'itinerario enogastronomico che attraversa le zone di produzione dei vini locali. La provincia di Viterbo vanta sei vini a Doc: l'EST! EST! EST!!! DI MONTEFIASCONE, da vigneti selezionati che si estendono su terreni tufacei intorno al Lago di Bolsena; l'ALEATICO DI GRADOLI, ottenuto da uve rosse sulle pendici dei Monti Volsini; l'ORVIETO, prodotto nella Valle del Tevere; il COLLI ETRUSCHI VITERBESI; il VIGNANELLO, la cui zona di produzione sono i Monti Cimini; il TARQUINIA, da uve coltivate lungo la fascia costiera. Ma l'importante tradizione enologica del territorio si esprime anche nelle tre Igt: LAZIO, COLLI CIMINI, CIVITELLA D'AGLIANO. Il logo collettivo Tuscia Viterbese istituito dalla Camera di Commercio di Viterbo darà impulso alla valorizzazione di questa ricchezza. L'EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONE nasce dalla miscela di alcune uve (Trebiano toscano, Trebbiano giallo, Malvasia bianca toscana, ecc.) che nascono sui terreni tufacei dei colli che circondano il Lago di Bolsena. Esistono due tipi di EST! EST!! EST!!!, l'abboccato e il secco, che raggiungono una gradazione minima dell'11%. Ogni anno, nel corso dell'estate, questo vino è il protagonista della Fiera del Vino a Montefiascone. Sempre lungo le pendici dei Monti Volsini cresce l'ottimo ALEATICO DI GRADOLI. Si tratta di un "moscato aromatico" DOC che può essere prodotto da uve rosse in due varietà: il tipo normale, che raggiunge una gradazione minima del 12% e può invecchiare in bottiglia fino a tre anni, e il tipo liquoroso (gradazione minima del 17,5%) dal sapore più dolce e profumato.

26



# Delizie



Il modo migliore per degustarlo in loco è in occasione del famoso Pranzo del Purgatorio, il pasto di penitenza consumato ogni anno nel mercoledì delle Ceneri "in onore delle anime del Purgatorio". Nonostante i nomi li facciano riferire geograficamente a zone limitrofe la provincia di Viterbo, altri due ottimi vini Doc vengono prodotti nella zona. Si tratta dell'ORVIETO, prodotto a Castiglione in Teverina sui colli che delimitano la Valle del Tevere, e del CERVETERI, la cui zona di produzione si estende fino a Tarquinia. Il primo è presente anche nel tipo abboccato e raggiunge una gradazione minima dell'11,5%. Il secondo viene prodotto nei tipi bianco e rosso, e raggiunge anch'esso una gradazione minima dell'11,5%.

Altra zona di produzione vitivinicola è quella dei COLLI CIMINI, con vini bianchi e rossi di pregevole qualità tra cui eccelle il GRECO DOC, un raffinato vino bianco dal profumo delicato e persistente che raggiunge una gradazione di circa il 10%.

**L'OLIO D'OLIVA** - La leggenda vuole che un giorno le piante si riunirono per eleggere il loro re. Dopo aver a lungo discusso tutte si trovarono d'accordo nello scegliere l'Ulivo, ma questi rifiutò rispondendo: «È troppo importante la missione che Dio mi ha assegnato per il bene dell'Umanità perché io possa occupare il mio tempo nelle cure del Governo». Alimento insostituibile della dieta mediterranea l'OLIO D'OLIVA svolge un sicuro effetto protettivo sulle arterie, sullo stomaco, sul fegato, favorisce l'accrescimento del bambino, prolunga la speranza di vita e consente allo stesso tempo una gratificazione del palato. Nella Tuscia Viterbese, la filiera dell'olio d'oliva ha raggiunto un ottimo livello di organizzazione, grazie al lavoro sapiente e alla fatica di donne e di uomini che hanno puntato tutto sulla qualità. L'evoluzione nel settore oleario è stata, negli ultimi anni, notevole grazie ai cambiamenti introdotti nei sistemi di coltivazione, di raccolta e frangitura.



**WINES** - Due to the characteristics of the land and the long exposure to sun rays throughout the year, the Tuscia is a suitable area for the production of quality wines. Its long oenological tradition acquired during the course of centuries has recently brought to the creation of an aero-gastronomic itinerary the **STRADA DEI VINI DELLA TUSCIA** that covers the areas of local wine production.

The Viterbo region boasts six quality wines: **EST! EST!! EST!!! OF MONTEFIASCONA**, which comes from selected vineyards that spread across tufaceous grounds around the lake of Bolsena; the **ALEATICO DI GRADOLI**, which comes from red grapes on the slopes of Monti Volsini; the **ORVIETO**, which is produced in the Valle del Tevere; **COLLI ETRUSCHI VITERBESI**; the **VIGNANELLO**, whose area of production is Monti Cimini; the **TARQUINIA**, which comes from grapes cultivated along the coastal area. But the important enological tradition of the territory is also expressed in the three Igt: **LAZIO**, **COLLI CIMINI**, **CIVITELLA D'AGLIANO**. The joint label, **Tuscia Viterbese**, established by the Chamber of Commerce of Viterbo, will stimulate the development of this resource.

**Est! Est!! Est!!! OF MONTEFIASCONA** is a DOC wine that derives from a mixture of different grapes (Tuscan trebbiano, Yellow Trebbiano, White Tuscan Malvasia etc.) which grow on the tufaceous hills surrounding the Bolsena Lake. There are two types of **EST! EST!! EST!!!**, medium sweet and dry that reach a minimum alcoholic content of 11%. Each year during the summer this wine is the most important one at the Wine Fair of Montefiascone. Still on the slopes of the Volsinii hills grows the excellent **ALEATICO DI GRADOLI**. This is an "aromatic muscatel" DOC that can be produced from two different varieties of red grapes:



# Delights



the normal kind that reaches an alcoholic content of 12% and can mature in a bottle for up to three years, and the liqueur-like type (alcoholic content 17.5%) that is sweeter and more fragrant. The best way to taste it is in occasion of the famous *Pranzo del Purgatorio* at Gradoli. It is a penance meal that is eaten every year on Ash Wednesday "in honour of the souls in Purgatory". Despite the fact that their names geographically refer to neighbouring areas of the province of Viterbo, there are two other DOC wines that are produced here. The first is the **ORVIETO**, produced at Castiglione in Teverina on the hills that define the border of the Tiber Valley, the second is the **CERVETERI** whose area of production stretches as far as Tarquinia. The former is available also medium sweet and reaches a minimum alcoholic content of 11.5%. The latter is available both red and white and reaches a minimum alcoholic content of 11.5%. Another area of wine production is that of the **CIMINO HILLS** producing excellent red and white quality wines such as the **GRECO DOC**, a refined white wine, with a persistent delicate fragrance, that reaches an alcoholic content of approx. 10%.

**OLIVE OIL** - A legend says that one day all the plants gathered to elect their king. After a long discussion everyone agreed in choosing the Olive tree. But the Olive tree refused replying: «The mission God assigned me is for the good of humanity and it is too important, i cannot neglect it occupying my time in caring for the Government». **OLIVE OIL** is an irreplaceable aliment in the mediterranean diet. It protects the arteries, the stomach and the liver. Besides it favours child growth, helps to prolong life and at the same time gratifies one's palate. In Tuscia Viterbese, the production of olive oil has reached an optimal level of organization, thanks to the expert effort and labor of men and women who aim only for quality.



Infatti l'intero territorio provinciale è tra le realtà di maggiore pregio, in Italia, per la produzione dell'extra vergine e ha meritatamente ottenuto la nuova Dop Toscana, mentre un'area di eccellenza della olivicoltura è stata già premiata con il riconoscimento della Dop Canino. Ed è proprio a Canino, in provincia di Viterbo, che l'olio extra vergine d'oliva trova una delle più antiche e pregevoli produzioni. La varietà CANINO, un'oliva piccola e a lenta maturazione, consente infatti di produrre un olio a bassissima acidità (al massimo dello 0,3% espressa in acido oleico), di colore verde, molto profumato e dal sapore spiccatamente saporito.

Dell'ottimo olio extra vergine d'oliva viene prodotto un po' dappertutto nel Viterbese anche se per quanto riguarda le altre zone (in particolare quella dei Monti Cimini o del comprensorio del Lago di Bolsena) le varietà utilizzate sono quelle FRANTOIO, LECCINO, CORNIOLI, che, insieme alla CANINO, vengono spesso mescolate per ottenere oli dall'aroma inconfondibile e dalle qualità organolettiche eccelse. Il modo migliore per degustarlo è sulla bruschetta, nei fagioli all'olio o come condimento di carni e verdure.



#### NOCCIOLE E CASTAGNE DEI MONTI CIMINI

La coltivazione delle NOCCIOLE, che avviene interamente lungo le pendici dei Monti Cimini, interessa oltre quindicimila ettari. Il nocciolo è un albero (o un cespuglio) dal caratteristico frutto rotondeggiante col guscio liscio e legnoso, contenente un seme di mandorla dal gradito sapore e assai nutriente. Utilizzata nell'industria dolciaria (per produrre cioccolato), la nocciola contiene al suo interno amido, proteine, grassi, zuccheri, potassio, magnesio, calcio, fosforo, ferro e vitamine A, B1 e C, che ne fanno un ottimo alimento per coloro che soffrono di carenze di alimenti minerali o vitaminici. Costituisce l'ingrediente principale in quasi tutti i dolci tipici del Viterbese ad iniziare dai saporissimi "Tozzetti". La produzione di CASTAGNE (marroni) ha sempre caratterizzato l'economia montana del Viterbese con un prodotto di qualità da anni commercializzato in modo particolare sui mercati esteri. Le nocciole e le castagne della provincia di Viterbo otterranno a breve il riconoscimento della Dop.



**IL PESCE DEI LAGHI** - Tra i pesci più pregiati che vivono nelle acque dei due laghi maggiori vi sono senz'altro la Tinca, il Persico e il Coregone. Anche se non gode di fama straordinaria la TINCA è un pesce dalla carne tenera e saporita. Del PERSICO sono eccezionali i delicatissimi "Filetti" che vengono preparati con ricette tipiche del luogo. Il COREGONE, diffusissimo nel lago di Bolsena, appartiene alla famiglia dei Salmoni dei quali conserva il sapore e la delicatezza. Infine per i buongustai, l'ANGUILLA di Bolsena che secondo Dante fu una delle cause del "peccato di gola" di Bonifacio VIII, il quale usava cucinarla affogata nella Vernaccia.

**I FUNGHI** - Due le principali specie di funghi mangerecci che crescono nel Viterbese. Oltre ai più famosi PORCINI, che si possono trovare un po' dappertutto ma in particolare lungo le pendici dei Monti Cimini, un posto di primo piano occupano i prelibati FERLENGHI, così chiamati perché si trovano nei pressi dei cespugli di Ferule. I Ferlenghi, che hanno un sapore davvero eccezionale, crescono abbondanti nella zona di Tarquinia e Monteromano ●



Over the past few years, the evolution of the oil sector has been considerable, thanks to changes in the system of cultivation, harvesting and pressing. The entire provincial territory is one of the most highly-regarded areas in Italy for the production of extra-virgin olive oil and has recently been awarded with the Dop Toscana, while an excellent area of olive-growing had already been awarded with the Dop Canino.

CANINO, in the province of Viterbo, is one of the places where the oldest and most valuable production of extra-virgin olive oil takes place. The CANINO variety is a small olive that ripens slowly. This therefore helps to produce an oil that is extremely low in acidity (a maximum of 0.3% expressed in oleic acid), that is of a green colour, very fragrant with a sharp taste. An excellent extra-virgin olive oil is produced almost everywhere in the Viterbese region even if in other areas (in particular the Cimini Hills or the district of Bolsena lake) the varieties used are FRANTOIO, LECCINO, CORNIOLI, that together with the CANINO are often mixed together to obtain oils that are of exceptional organoleptic quality with an unmistakable aroma. The best way to taste it is on "bruschetta" (toasted bread) on beans or to garnish meats and vegetables.

**HAZELNUTS AND CHESTNUTS FROM THE CIMINI HILLS**  
The cultivation of HAZELNUTS which takes place along the slopes of the Cimini Hills stretches over 15.000 hectares of land. The hazelnut is a tree (or a bush) that bears the characteristic round fruit with a smooth and woody shell containing an almond seed that has a pleasant taste and is nutritionally good. Used in the confectionary industry (to produce chocolate) the hazelnut contains proteins, fats, sugars, potassium, magnesium, calcium, phosphorus, iron and vitamins A, B and C: all of which constitute an excellent form of nutrition for those suffering from a deficiency in minerals and vitamins. It is the basic ingredient for practically all of the typical cakes to be found in Viterbo, such as the tasty "Tozzetti". The production of CHESTNUTS (marroni) has always characterized the mountain economy of Viterbo as being a quality product that has been commercialized for years especially on the foreign market. Hazelnuts and chestnuts of the Viterbo province will shortly be awarded with the Dop.

**FRESHWATER FISH** - Among the more esteemed fishes that live in the two main lakes are undoubtedly Tenches, Perches and Whitefishes. Even if TENCH is not extremely famous it is a tasty fish with very tender meat. PERCH is excellent as "Filetti", prepared with a typical local recipe. WHITEFISH, commonly found in Bolsena Lake, belongs to the salmon family of which it has the same delicate taste. Finally for people with good taste, the Eel from Bolsena that, according to Dante, was one of the causes of the "sin of gluttony" of Pope Bonifacio VIII who had it drowned in Vernaccia wine.

**MUSHROOMS** - There are two main edible mushrooms in Viterbo. Besides the famous edible BOLETUS (Porcini) that can be found almost anywhere along the slopes of the Cimini Hills, an important place is occupied by the excellent FERLENGHI. They are called so because they can be found near the bushes of Ferule. The Ferlenghi have an exceptional taste and grow in abundance in the areas of Tarquinia and Monteromano ●