

# LAZIO: MAP OF EXCEL- LEN- CES



LAZIO: LA MAPPA DELLE ECCELLENZE

- 1. Abbacchio Romano PGI:** a lamb born, raised and slaughtered in the Latium region, characterised by a delicate flavour, hints of grass and milk. Popular recipes: abbacchio allo scottadito (grilled lamb ribs), abbacchio alla cacciatora (boned lamb in wine sauce) and oven roasted lamb with potatoes.
- 2. Guarcino spring water:** known already to the Romans, Filette water flows in the land of Guarcino (FR) and is considered one of the purest Italian mineral waters.
- 3. Anguillara Sabazia spring water:** Claudia water gushes from the thermal springs of Emperor Claudius. Its balanced sodium content

**14. Romanesco broccoli PAT:** a traditional vegetable of the Roman countryside, it is distinguished by its pointed shape, bright green colour, sweet taste and delicate flavour. A famous recipe is "pasta e broccoli in brodo di arzilla" (pasta and broccoli in skate broth).

**15. Cacio Fiore PAT:** forerunner of Pecorino Romano cheese, it is produced from ewe's milk and vegetable rennet obtained from artichoke or thistle flowers. It is square shaped and with a sharp aroma and intense flavour.

**16. Cacio Magno PAT:** retrieved from an ancient oral tradition and historical records, this cheese produced from ewe's milk and is typical of the Lower Sabina area. It has a soft texture, a sweet and aromatic flavour.

**17. Cacio Romano PAT:** this cheese, traditional of the Roman countryside, is produced from ewe's and cow's milk. Excellent served with pears and broad beans, it has a compact and slightly eyed texture.

**18. Caciotta Genuina Romana PAT:** a table cheese produced from ewe's milk, cylindrically

**28. Celleno cherry PAT:** the production of this local cherry in the Celleno (VT) area dates back to the Middle Ages. It is characterised by a tender pulp and a pleasant flavour.

**29. Ravenna della Sabina cherry PAT:** this cherry is grown in the Roman Sabina area, between the towns of Palombara and Montelibretti, and it is very sought after for its pink pulp and its sweet and persistent flavour.

**30. Conciato di San Vittore PAT:** this cheese, traceable to the Samnite civilization, is still produced in the Lower Ciociaria area. Made from ewe's milk and cylindrically shaped, it is seasoned using a blend of 15 aromatic herbs.

**31. Corallina Romana PAT:** a sausage of rural farming tradition with a sweet and mildly seasoned taste, and a distinctive aroma. It is a must on the Easter morning breakfast.

**32. Coregone freshwater whitefish PAT:** introduced in the Lake Bolsena at the end of the 19th century, this fish has an elongated shape, a silvery colour on its back and a whitish belly.

**43. Kiwi Latina PGI:** this fruit, whose cultivation was introduced, in 1970, in the Pontine Marshes, has attained excellent results over time and the PGI designation.

**44. Signorinella di Formia lettuca PAT:** grown between the towns of Formia and Gaeta, this vegetable has typical light green leaves with radish-red edges. It is named after its appearance similar to a woman wearing a skirt and lace.

**45. Tuscia legumes:** traditional legumes, such as the Fagiolo del Purgatorio di Gradoli (beans), Cece del Solco dritto (chickpeas), Lentischia di Onano (lentils) and Fagiolo Secondo or della Stoppia di S. Lorenzo Nuovo (beans) are grown in the area surrounding the Lake Bolsena.

**46. Rascino lentil PAT:** its pleasant taste and integrity after cooking make this lentil a valuable niche product in the Rieti area.

**47. Ventotene lentil PAT:** introduced into the island around the year 1800 by farmers from Campania, this lentil thrives on rainwater and rich volcanic soil. Hand-grown, it is one of the finest lentils in Italy.

**57. Extra virgin olive oil Canino PDO:** olive produced in the Viterbo area with one of the lowest acidity content in Italy. It has an emerald-green colour with golden hues, a fruity aroma and a sharp slightly pungent taste.

**58. Extra virgin olive oil Colline Pontine PDO:** the properties and distinguishing qualities of this oil, produced in the province of Latina, are recognized by historical documents dating back to 1872.

**59. Extra virgin olive oil Sabina PDO:** olive growing in the Sabina area boasts millennial roots, as proved by its oil production being one of the first to have been granted with the PDO designation.

**60. Extra virgin olive oil Tuscia PDO:** produced, extracted and bottled in 52 municipalities in the Viterbo province, this oil is characterised by very low acidity, a green colour and a strong flavour.

**61. Gaeta olive:** the Itrana olive, most commonly known as Gaeta olive, is characterized by its red-purplish colour, crispy pulp and savoury taste.

**62. Genzano homemade bread PGI:** produced in the municipality

**72. Pontecorvo bell pepper PDO:** better known as corno di bupe (ox horn) for its shape, it is distinguished by a thin cuticle and sweet flavour. A product of the Ciociaria area rich in potassium and highly digestible.

**73. Pizza Bianca di Roma:** once produced by bakers called corna, for the elongated shape of its berries. Known since Roman times, it is the protagonist of a festival held in September in the town of Tivoli.

**74. Spagnoletta tomato from Gaeta Gulf and Formia PAT:** an early ripening tomato with a typical wedged shape, acidic taste and juicy consistency. It is very much appreciated in cooking because of its flavour.

**75. Porchetta di Ariccia PGI:** its fame dates back to 1950, the year of the first festival in Ariccia, in the Roman Castles area. It is made with pork, properly seasoned with spices and other natural flavourings.

**76. Prosciutto Amatriciano PGI:** a typical product of the Rieti area, mentioned in the Farfa Abbey records dating back to the Middle Ages. It is sapid, slightly salted, with a pleasant, sweet and intense aroma.

**88. Rieti trout PAT:** many documents prove trout raising in the Rieti area. It is fished between 12-36 months of age and is characterized by a minimum weight of 300 grams.

**89. Pizzutello di Tivoli DOC wine:** a grape variety called corna, for the elongated shape of its berries. Known since Roman times, it is the protagonist of a festival held in September in the town of Tivoli.

**90. Aleatico di Gradoli DOC wine:** produced in the area surrounding the Lake Bolsena, this wine is unique in the Lazio region since it is produced almost exclusively from Aleatico grapes.

**91. Anagni IGT wine:** this geographical indication was granted in 2010 to wines produced in the entire Anagni territory, available white or red.

**92. Aprilia DOC wine:** wine produced between the provinces of Latina and Rome: the white wine from Trebbiano Toscano grapes, whereas Sangiovese and Merlot grapes for red and rosé.

**93. Bianco Capena DOC wine:** produced in the Capena (RM) hilly area, it has a light or intense straw-yellow colour,

**104. Colli Cimini IGT wine:** there are many proofs on the vine-growing tradition of this area. This wine, of ancient origin, is available white, red and rosé.

**105. Colli della Sabina DOC wine:** in the Sabina olive-growing land, there are also vineyards located on the milder slopes, where white, red and rosé wines are produced.

**106. Colli Etruschi Viterbesi or Tuscia DOC wine:** produced in a hilly area characterised by the mild climate favoured by the Lake Bolsena, this wine is available white, red, rosé, dry, sweetish and passito.

**107. Colli Lanuvini DOC wine:** produced in the heart of the Roman Castles, between the towns of Genzano and Lanuvio, this white wine is characterised by a straw-yellow colour, a delicate and pleasant smell, and a dry or sweetish taste.

**108. Cori DOC wine:** the hilly conformation of the land surrounding Cori (LT) is particularly suited for grape-growing, producing the homonymous wine with centuries-old tradition.

**109. Costa Etrusco Romana IGT wine:** produced along the

**119. Passerina del Frusinate IGT wine:** produced with native grapes, it has a straw-yellow colour with golden hues, a lively and fruity odour, a dry and velvety flavour.

**120. Roma DOC wine:** the most recent DOC wine in the Lazio region, this designation embraces the extensive quality vine-growing and wine-producing potentials of the entire province, particularly suitable to viticulture.

**121. Tarquinia DOC wine:** vine-growing is one of the sectors of excellence and quality in the Tuscia area; this wine is available white, red and rosé.

**122. Velletri DOC wine:** produced in the municipalities of Velletri, Lariano and part of Cisterna di Latina, this wine was granted the DOC designation in 1972.

**123. Vignanello DOC wine:** on the eastern slopes of the Mounts Cimini, in the province of Viterbo, the production of this wine dates back to at least the 4th century B.C. It is available white, red and rosé.

**124. Zagarolo DOC wine:** normal and superior white wine produced in the Galliciano and parts

makes it light and pleasant to drink.

**4. Fiuggi water:** praised by Pope Boniface VIII, as well as by Michelangelo, who benefited from its properties, Fiuggi water gushes in the enchanted scenery of the Boniface Baths.

**5. Nepi water:** this mineral water gushes from the ancient Gracchi baths, in the province of Viterbo, is very light and well balanced. A pure and pleasing blend of precious minerals.

**6. Rieti water:** used in the past for cooking, hence the name Cottorella, this water is calcium free and gushes about a kilometre away from Rieti's ancient Porta Romana gate.

**7. Suio water:** renowned for its hot sulphurous springs, Suio is a village of Castelforte (LT). A nitrate-free water, with a good percentage of magnesium and calcium, suitable also for children.

**8. Rome water "Acqua Santa":** better known as Acqua Egeria, it has been flowing, for more than two thousand years, from a spring nestled within the Appia Antica Park, a heritage between legend and history.

shaped, with a straw-yellow coloured and slightly eyed paste. It may be either sweet or slightly salty.

**19. Sezze artichoke PAT:** this vegetable was introduced 25 years ago in the Sezze (LT) area. It has a delicious taste and beneficial health properties that make it stand out among Lazio products and regional recipes.

**20. Carciofo Romanesco del Lazio PGI:** also known as *cimarolo* or *mannola*, this artichoke has a spherical and compact shape, green-purple thornless leaves, a soft and tender core, a strong grassy aroma.

**21. Maremmano beef PAT:** the Etruscans were already acquainted with this breed leaving in the wild in the Lazio Maremma area. The meat is lean, with a high vitamin B and iron content.

**22. Viterbo rabbit PAT:** the Etruscan were already acquainted with rabbits, but this specific species was introduced in 1978 for free-range breeding. The meat is flavourful and with a good texture.

**23. Castagna di Vallerano PDO:** the oldest proofs of chestnut growing in the

**33. Gaeta mussel:** the waters in the Gulf of Gaeta offer temperatures and salinity levels that are ideal for the breeding of this mussel, of an unmistakable shape and colour, in addition to its strong moss and seaweed flavour.

**34. Arsolana bean PAT:** cultivated since the 16th century along the Aniene River, this rustic and early-growing bean species is characterised by its pearly white colour and its delicate buttery texture.

**35. Pea bean PAT:** cultivated in the Colle di Tora (RI) area where it is the protagonist of a festival held in Autumn; its shape makes it more similar to peas than beans.

**36. Borbontino bean PAT:** cultivated by hand in small farm lots in the village of Borbona (RI), it is a delicious and tasty bean with a very thin skin that makes it highly digestible.

**37. Atina Cannellini bean PDO:** a local thin-skinned bean with an opaque white colour. Its distinguishing features are a tender flesh and the rather short time needed for cooking.

**38. Vallepietra giant bean PAT:** cultivated in the town of Vallepietra, on the Simbruini Mounts, this bean, of large dimensions, is characterised by an oval shape and a white colour. Excellent served in soups or salads.

**39. Terracina strawberry PAT:** a strawberry originating from France that was introduced in the Agro Pontino area about 50 years ago. It has a bright red colour, an intense aroma and a very sweet taste.

**40. Nemi wild strawberry PAT:** a small sized wild strawberry, bright red in colour and very aromatic, it is grown around the Lake Nemi and is famous all over the world. Its festival is held between May and June.

**41. Giglietto di Palestrina PAT:** a biscuit made with flour, sugar and eggs, lily shaped in honour of the heraldic symbol of the House of Bourbon. In fact, the recipe originated in France in 1664.

**42. Amatrician cured pork cheek PAT:** made from pork cheeks and characterised by white fat and bright red lean meat. It is the main ingredient of the famous pasta all'amatriciana.

**48. Segnino chestnut PAT:** The Monti Lepini hills are the most suitable habitat for producing this chestnut, of large dimensions and with a crisp compact pulp, also used in the preparation of marron glacé (candied chestnuts).

**49. Marzolina PAT:** produced mainly in March in the area lying between The Ausoni Mounts and the Comino Valley, this goat cheese has a cylindrical shape, a sweet flavour with spicy notes, if aged.

**50. Eucalyptus honey from the Pontine Marshes PAT:** the cultivation of eucalyptus in the Pontine Marshes has fostered the development of beekeeping and the production of excellent honey.

**51. Mistrà PAT:** a dry liqueur made from star anise, alcohol, water and natural flavourings. Mistrà was invented during the 1800s as a decoction against malaria for shepherds living in the Maremma area, but in fact has established itself as an extraordinary tonic.

**52. Mortadella Romana (or Spianata) PAT:** an example of raw mortadella owing its name to the pressing stage performed after

preparation in order to obtain its classic flat shape.

**53. Mortadella di Amatrice PAT:** produced for over three centuries in Amatrice, it is easily identifiable because of a stick of lard running through the middle. It has a roundish shape, intense flavour and a slightly pungent taste.

**54. Amaseno buffalo's milk mozzarella:** exclusively produced with raw milk, this mozzarella cheese is tastier and richer in proteins, minerals, iron and vitamins compared to one made from cow's milk.

**55. Buffalo's milk mozzarella and Fiordilatte from the Pontine Marshes PAT:** produced with cow's or buffalo's milk, it is characterised by a sweet and delicate flavour, hints of freshly-mowed grass and unripe fruit, or with a slight aroma of fresh cream.

**56. Nocciola Romana PDO:** the presence of hazelnuts and the Tonda Gentile Romana variety in the Cimino and Sabatino area dates back to ancient times and nowadays represents an important market niche.

of Genzano, a town in the Roman Castles, it is the first homemade bread in Italy to receive the PGI designation. Tasty and crunchy, it has a characteristic round loaf shape.

**63. Lariano homemade bread PAT:** produced in the Colli Albani area, its dark colour and sweet aroma are due to the use of wholemeal flour and ovens fired by chestnut wood.

**64. Allumiere bread PAT:** its origin dates back to 1825 when Pope Leo XIII favoured the opening of several bakeries in Tolfa and Allumiere. This bread is soft, thin, without salt and it is the protagonist of a festival held in October.

**65. Saints Cosmas and Damian bread:** for the past few years, the tradition of homemade bread, in this small village, has been passed on to local artisan bakeries that successfully make a crispy and fragrant product.

**66. Veroli bread PAT:** the tradition of bread making in this Ciociarian town is as old as the bakeries that tourists encounter during their walks through the alleys. This bread is renowned in Rome and the entire Lazio region.

**67. Pangiallo PAT:** a Roman cake with a typical roundish shape, amber colour and an almond, walnut and chocolate flavour. A Christmas gift since the times of Imperial Rome.

**68. Upper Viterbese potato PGI:** a variety of potato cultivated north of the Lake Bolsena, with yellow skin and light-yellow flesh; however, some varieties might even have white or pink flesh.

**69. Leonessa potato PAT:** thanks to the good climate and farming technology, these tubers from Leonessa are tasty and do not absorb excess water during cooking. It is protagonist of a festival held in October.

**70. Pecorino di Picinisco PDO:** ewe's milk cheese with an ancient taste, produced by flocks grazing freely in the Comino Valley. It is a staple ingredient for many traditional recipes from the Ciociaria area.

**71. Pecorino Romano PDO:** traditional cheese of the Lazio countryside, it is produced using ancient techniques. An unmistakably pungent flavour is combined to its classic sheep scent.

a slightly aromatic odour and a dry or sweetish flavour.

**94. Atina Cabernet DOC wine:** a wine of ancient origin, produced in the heart of the Ciociaria area, it has an intense ruby-red colour and a strong odour, combined to a balanced, full and dry flavour.

**96. Castellino Romani DOC wine:** the Roman Castles area has a winemaking history dating back thousands of years and this wine, available as white, red and rosé, represents a summary of this land's potentials.

**97. Pupazza frascatana PAT:** a biscuit, symbol of the town of Frascati, made with honey as its main ingredient, reproducing the figure of a three-breasted woman, symbol of abundance during the grape-harvesting season.

**80. Ricotta Romana PDO:** it is characterised by a white colour, a distinguishing sweetish flavour, and a delicate acidity. Best served with PIZZA Bianca di Roma or honey.

**81. Monte San Biagio coriander sausage PAT:** the tradition of sausage of Longobard tradition (6th century) with a cylindrical or horseshoe shape, and a dark red and white streaked colour.

**82. Rieti black pig cured meats:** the most popular

product is the Guanciale (pork cheek), in its fresh or seasoned version, with a savoury flavour.

**83. Sambuca PAT:** liqueur made with star anise, alcohol, water, natural flavourings, coriander and elderberry. Produced since the early 1900s, its alcoholic content is 40%.

**84. Sperlonga white celery PGI:** celery has found its favourite habitat in the clay and sandy soils rich in minerals located in the Fondi and Sperlonga area, from where it gets its sapid, sweet and aromatic taste.

**85. Susianella PAT:** a traditional Viterbo cured sausage made from heart, liver, bacon, cheek and lean pork trimmings. Typical dark red colour and tangy flavour.

**86. Roman Coastline tellina clam PAT:** rare and sought after, it is a bivalve with an unmistakable flavour that can be enhanced with a simple dressing or used as the main ingredient for a popular spaghetti dish.

**87. Gaeta tiella PAT:** a popular seafood dish, it is a round-shaped homemade pizza stuffed with seafood, vegetables, ricotta or cheese. It is very liked and sought after especially by tourists.

of Genzano, a town in the Roman Castles, it is the first homemade bread in Italy to receive the PGI designation. Tasty and crunchy, it has a characteristic round loaf shape.

**78. Bassiano cured ham PAT:** the Lepini Mounts have an optimal climate for ageing cured meats and Bassiano boasts a centuries-old tradition in the production of hams with an intense flavour.

**79. Pupazza frascatana PAT:** a biscuit, symbol of the town of Frascati, made with honey as its main ingredient, reproducing the figure of a three-breasted woman, symbol of abundance during the grape-harvesting season.

**80. Ricotta Romana PDO:** it is characterised by a white colour, a distinguishing sweetish flavour, and a delicate acidity. Best served with PIZZA Bianca di Roma or honey.

**81. Monte San Biagio coriander sausage PAT:** the tradition of sausage of Longobard tradition (6th century) with a cylindrical or horseshoe shape, and a dark red and white streaked colour.

**82. Rieti black pig cured meats:** the most popular product is the Guanciale (pork cheek), in its fresh or seasoned version, with a savoury flavour.

all contribute towards making this wine particularly liked.

**99. Cesanese di Affile DOC wine:** its exposure and ventilated climate make Affile a unique microclimate that has always conferred to the Cesanese di Affile vines their unmistakable characteristics.

**100. Cesanese di Olevano Romano DOC wine:** the hilly vineyards in the town of Olevano produce a wine milder than other Cesanese wines, with a beautiful ruby-red colour, sought after in wine shops.

**101. Circeo DOC wine:** the production area stretches along the coastline to the north and south of Mount Circeo. It is available white, red and rosé.

**102. Civitella d'Agliano IGT wine:** this wine is produced in the ancient area of southern Etruria between the cities of *Volsinii* (Orvieto) and *Nova Volsinii* (Bolsena).

**103. Colli Albani DOC wine:** this staple wine of the Roman Castles is produced in the normal, superior, new and spumante categories. Its vineyards stretch out between the Tusculan Villas and the Lake of Albano.

coastline in the province of Rome, this wine has been granted the IGT designation in 2011.

**110. Est! Est!!! Est!!! di Montefiascone DOC wine:** linked to the legend of Johannes Defuk, this wine is produced in 7 municipalities in the Viterbo province nestled on the slopes of the Lake Bolsena.

**111. Frascati DOC and Frascati Superiore DOCG wine:** a wine of very ancient tradition, the pride of Popes and poets, Frascati wine, classified as a DOC wine since 1966, has been granted the DOCG designation in 2011.

**112. Genazzano DOC wine:** available as white or red, this wine is produced in the Genazzano, Cave, Olevano and San Vito territories characterised by foothill lands with a rugged climate and significant temperature changes.

**113. Lazio IGT wine:** this designation embraces the various types of wines produced in the entire region, a great forge that best interprets the vine-growing and wine-producing heterogeneity of the Lazio region.

**114. Marino DOC wine:** produced in the homonymous

municipality, it is the protagonist of a historical festival held in October, it is a vigorous and intense wine generally served with savoury dishes of the Roman Castles cuisine.

**115. Montecompatri-Colonna DOC wine:** a white wine from the Roman Castles, it has a light or intense straw-yellow colour, a vinous scent, a delicate and pleasant harmonious flavour.

**116. Moscato di Terracina DOC wine:** produced in the province of Latina, this DOC wine can be sweetish, passito, dry, dry and sweet spumante.

**117. Nettuno DOC wine:** for centuries the Nettuno countryside has been an ideal habitat for the Caccchione, a native white grape thriving in soils rich in silicon, typical of this area.

**118. Orvieto DOC wine:** a wine produced mainly in Umbria, but also in the province of Viterbo; one of the most renowned white wines in Italy, it has very ancient origins.

of the Zagarolo and San Cesareo territories.

**125. Romanesco courgette with flower PAT:** it is characterised by a fine downy aspect, a ridged surface, a light green colour, a distinct and slightly bitter taste and, naturally, its flower.

www.lazioexpo2015.it  
www.visitlazio.com  
www.regione.lazio.it



LAZIO INNOVA REGIONE LAZIO

LEGENDA

**DOCG:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**DOC:** Denominazione di Origine Controllata

**IGT:** Indicazione Geografica Tipica

**PDO:** Protected Designation of Origin

**PGI:** Protected Geographical Indication

**PAT:** Prodotto Agroalimentare Tradizionale

**DOCG:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**DOC:** Denominazione di Origine Controllata

**IGT:** Indicazione Geografica Tipica

**DOP:** Denominazione di Origine Protetta

**IGP:** Indicazione Geografica Protetta

**PAT:** Prodotto Agroalimentare Tradizionale

LEGENDA



**18. Caciotta Genuina Romana PAT:** formaggio da tavola a latte ovino, di forma cilindrica, pasta di colore giallo paglierino e leggermente oliata. Al gusto può essere dolce o leggermente salato.

**2. Acqua della sorgente di Guarcino:** nota già ai Romani, l'acqua Filette, che sgorga nel territorio di Guarcino (FR), è considerata una tra le più pure acque oligominerali italiane.

**3. Acqua delle sorgenti di Anguillara Sabazia:** l'acqua Claudia sgorga dalle sorgenti termali dell'imperatore Claudio. L'ignifloro contenuto di sali fa della sorgente un'acqua gradevole al palato.

**4. Acqua di Freggi:** celebrata da Bonifacio VIII, che insieme a Michelangelo fu il primo a giocare delle sue proprietà, sgorga nell'incantevole scenario delle Terme di Bonifacio.

**5. Acqua di Nepi:** l'acqua minerale delle terme dei Gracchi, in provincia di Viterbo, è un'acqua leggerissima ed equilibrata. Una perfetta combinazione di minerali preziosi.

**6. Acqua di Rieti:** usata in passato per cuocere gli alimenti, da cui deriva il nome *Cottarella*, è un'acqua priva di calcio, che sgorga a circa un chilometro dalla Porta Romana della città di Rieti.

**7. Acqua di Suio:** rinomata per le sue acque sulfureo-termali, Suio è una frazione di Castelforte (LT). L'acqua, privata, sono una varietà percentuale di magnesio e calcio, è indicata anche per i bambini.

**8. Acqua Santa di Roma:** conosciuta col nome di Acqua Egeria, da oltre duemila anni per la sua fonte, sgorga nel verde del Parco dell'Appia antica, un patrimonio tramitto e storia.

**9. Aglio rosso di Procono PAT:** coltivato già dagli Etruschi, ha sapore forte e piccante, profumo intenso e persistente.

**10. Alici sotto sale del Golfo di Gaeta PAT:** pescata a largo del golfo di Gaeta, l'alice, sottoposta ad un lungo processo di salatura, è ricca di grassi insaturi e si contraddistingue per la sua sapidità.

**11. Amaretto di Guarcino PAT:** dolce a base di mandorle dolci ed amare, zucchero, albume d'uovo e ostia. Sin dal Medioevo è un vanto della produzione di Guarcino, piccolo centro vicino Freggi.

**12. Asparago verde di Canino e Montalto di Castro PAT:** cultura introdotta negli anni '80 tra Canino e Montalto, che ha riscosso successo grazie ad innovative tecniche di coltura ed al clima locale.

**13. Broccolotto di Anguillara PAT:** varietà di cima di rapa da sempre coltivata ad Anguillara Sabazia. Il sapore dolce e gli aromi che ricordano il cavolfiore lo rendono un prodotto unico nel suo genere.

**15. Cacio Fiore PAT:** antenato del Pecorino Romano, è prodotto da latte ovino e caglio vegetale ottenuto dal fiore di carciofo o cardo selvatico. Ha forma a mattonella, profumo deciso e sapore intenso.

**16. Cacio Magno PAT:** recuperato seguendo un'antica tradizione orale e documenti storici, è un formaggio a latte ovino, tipico della bassa Sabina. Ha pasta molle e sapore dolce ed aromatico.

**17. Cacio Romano PAT:** formaggio di latte di pecora e di mucca, tipico della campagna romana. Da gustare con pere e fave, ha crosta color paglierino, pasta compatta e leggermente oliata.

**13. Broccolotto di Anguillara PAT:** varietà di cima di rapa da sempre coltivata ad Anguillara Sabazia. Il sapore dolce e gli aromi che ricordano il cavolfiore lo rendono un prodotto unico nel suo genere.

**15. Cacio Fiore PAT:** antenato del Pecorino Romano, è prodotto da latte ovino e caglio vegetale ottenuto dal fiore di carciofo o cardo selvatico. Ha forma a mattonella, profumo deciso e sapore intenso.

**16. Cacio Magno PAT:** recuperato seguendo un'antica tradizione orale e documenti storici, è un formaggio a latte ovino, tipico della bassa Sabina. Ha pasta molle e sapore dolce ed aromatico.

**17. Cacio Romano PAT:** formaggio di latte di pecora e di mucca, tipico della campagna romana. Da gustare con pere e fave, ha crosta color paglierino, pasta compatta e leggermente oliata.

**35. Fagiolo a pisello PAT:** coltivato nel territorio di Colle di Torà, nel reatino, in cui è protagonista di una sagra in autunno, ha una forma che lo rende simile più ad un pisello che ad un fagiolo.

**36. Fagiolo Borbontino PAT:** coltivato a mano, in piccoli appezzamenti agricoli del borgo reatino di Borbona, è un fagiolo gustoso e saporito, dalla buccia molto sottile che lo rende altamente digeribile.

**37. Fagiolo Cannellino di Atina DOP:** è una varietà locale dal colore bianco opaco e buccia sottile. Le sue particelle sono la tenerezza della polpa ed un tempo di cottura piuttosto breve.

**38. Fagioli di Vallepietra PAT:** coltivato nel borgo di Vallepietra, nei Monti Simbruini, è un fagiolo di grandi dimensioni, forma a conetto e colore bianco. Ideale per le zuppe e lo insalate.

**39. Fragola di Terracina PAT:** varietà di fragola di origine francese introdotta nell'agro pontino cinquecento anni fa. Ha colore rosso acceso, profumo intenso e sapore dolcissimo.

**40. Fragolina di Nemi PAT:** di dimensione ridotta, colore rosso vivo e profumatissima, questa fragola coltivata nel lago di Nemi è famosa in tutto il mondo. La sua sagra si tiene tra maggio e giugno.

**41. Gioletto di Palestrina PAT:** biscotto a base di farina, zucchero e uova dalla caratteristica forma di giglio, simbolo araldico dei Borbone di Francia. Da qui, nel 1664, proviene infatti la ricetta originale.

**42. Guanciale amatriciano PAT:** ottenuto dalla guancia del maiale, con la sua carne, bianca per la parte grassa e rosso vivo per la rimanente, è il condimento principe della famosa pasta all'amatriciana.

**43. Kiwi Latina IGP:** questo frutto, la cui coltivazione è stata introdotta nell'agro pontino a

partire dal 1970, ha raggiunto col tempo una qualità superiore, tanto da aver ottenuto il marchio IGP.

**44. Lattuga Signorinella di Formia PAT:** coltivato tra Formia e Gaeta è un ortaggio dalle tipiche foglie verde chiaro, croccanti e dal sapore amarognolo, nella tradizione romana sono condite con una salsa di olio, aglio ed acciughe.

**45. Legumi della Tuscia:** intorno al lago di Bolsena si producono tipicità come il fagiolo del Purgatorio di Gradoli, il cece del Sorcio dritto, la Lentichia di Onano e il Fagiolo Secondo o della Stoppia di S. Lorenzo Nuovo.

**46. Lentichia di Rascino PAT:** il sapore gradevole e il seme che rimane integro anche con la cottura, ne fanno un prodotto di nicchia pregiato, coltivato ancora oggi nel Reatino.

**47. Lentichia di Ventotene PAT:** introdotta sull'isola intorno all'1800 da coloni campani, è prodotta ancora oggi nella bassa Ciociaria. A latte ovino, di forma cilindrica, viene speziato con ben 15 erbe.

**31. Corallina Romana PAT:** salume di antica tradizione romana, si caratterizza per forma a punta, colore verde brillante, gusto dolce e sapore delicato. Famosa la pasta e broccoli in brodo di arzella.

**28. Ciliegia di Celleno PAT:** la produzione di questa cultivar locale nel territorio di Celleno (VT) ha origini antiche, risalenti al Medioevo. La ciliegia ha una polpa poco soda ed un sapore gradevole.

**48. Marrone segnino PAT:** i Monti Lepini sono l'habitat idoneo per la produzione di questo marrone, di grandi dimensioni e dalla polpa croccante e compatta, usato anche per produrre marron glacé.

**49. Marzolino PAT:** nel territorio che va dai Monti Ausoni fino alla Val Comino, a marzo, si produce questo formaggio caprino dalla forma cilindrica, sapore dolce e con i piccanti (se molto stagionato).

**50. Miele monoflora di eucalipto della pianura pontina PAT:** la coltivazione dell'eucalipto nell'agro pontino ha consentito lo svilupparsi dell'apicoltura e la produzione di mieli di eccellenza.

e sapore di mandorle, noci e cacao. È un dono di Natale fin dai tempi della Roma imperiale.

**68. Patata dell'aitato Viterbese IGP:** varietà di patata, coltivata a nord del lago di Bolsena, ha buccia gialla e pasta di colore giallo chiaro, ma per essere variata la pasta può essere bianca o anche rosa.

**69. Patata di Leonessa PAT:** grazie al buon clima e alle tecniche di coltivazione, i tuberi di Leonessa sono saporiti e alla cottura non assorbono acqua in eccesso. Protagonista di una sagra in ottobre.

**61. Oliva di Gaeta:** l'oliva di cultivar Itrana, più comunemente conosciuta come oliva di Gaeta, si è inconfondibile dal bastone di lardo, inserito al centro. Ha forma tondeggiante e sapore intenso, appena piccante.

**53. Mortadella di Amatrice Romana PAT:** prodotta da più di tre secoli ad Amatrice è resa inconfondibile dal bastone di lardo, inserito al centro. Ha forma tondeggiante e sapore intenso, appena piccante.

**54. Mozzarella di bufala di Amaseno:** prodotta esclusivamente con latte crudo, non pastorizzato, questa mozzarella, più saporita di quella bovina, è ricca di proteine, sali minerali, ferro e vitamine.

**55. Mozzarella di bufala e Fioridatte dell'Agro Pontino PAT:** prodotta con latte vaccino, o di bufala, ha sapore dolce e delicato, con sentori di erba fresca, falcietta e di frutta acerba o con lieve aroma di panna fresca.

**56. Nocciola Romana DOP:** nel comprensorio Cimino e Sabatino la produzione del nocciolo e la varietà Tonda Gentile Romana, risale ai tempi antichissimi ed oggi gode di un'importante nicchia di mercato.

**64. Pane di Allumiere PAT:** la sua origine risale al 1825 quando Papa Leone XIII fece aprire diversi forni a Tofia e Allumiere. È un pane soffice e sano, senza sale, protagonista di una sagra ad ottobre.

**72. Peperone di Pontecorvo DOP:** detto *corno di bue* per la forma, si caratterizza per la sottile cuticola ed il sapore dolce. Prodotto ciociaro, ricco di potassio e altamente digeribile.

**73. Pizza Bianca di Roma:** prodotta in presenza dei forni e massai, è una schiacciata preparata con farina di tipo 00, acqua, lievito naturale e sale, coparsa a cottura ultimata di olio extravergine di oliva.

**74. Pomodoro spagnoletto del Golfo di Gaeta e di Formia PAT:** la sua origine risale al 1950, anno della prima sagra di Formia, tipica forma a spicchi, sapore acidulo e consistenza acquosa. È molto apprezzato in cucina per il suo sapore.

**75. Porchetta di Ariccia IGP:** la sua fama risale al 1950, anno della prima sagra di Formia, tipica forma a spicchi, sapore acidulo e consistenza acquosa. È molto apprezzato in cucina per il suo sapore.

**65. Pane di Santi Cosma e Damiano:** la tradizione del pane fatto in casa, da pochi anni si è trasferita ai panifici artigianali di questo piccolo borgo pontino, per un prodotto da forno croccante e profumato.

**66. Pane di Veroli PAT:** nel borgo ciociaro la preparazione del pane è un rito antico, come i forni che il turista incontra passeggiando per i vicoli del paese. Rinomato a Roma e in tutto il Lazio.

**67. Pangiallo IGP:** dolce romano dalla tipica forma tondeggiante, colore ambrato

confonde sapidità, gusto dolce ed aromatico.

**85. Susinella PAT:** insaccato tradizionale della città di Viterbo, ottenuto dalla trasformazione di cuore, fegato, pancetta, guanciale e rilature magre di suino. Dal tipico colore rosso cuoio e sapore sapido.

**77. Prosciutto cotto al vino di Cori PAT:** dal sapore aromatico di salvia, rosmarino e vino, è un prosciutto stagionato, avvolto in erba, immerso nel vino bianco e successivamente cotto al forno.

**78. Prosciutto di Bassiano PAT:** i Monti Lepini hanno un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi e Bassiano vanta una tradizione secolare nella produzione di prosciutti, dal sapore intenso.

**79. Pupazza frascatana PAT:** dolce simbolo di Frascati, a base di miele, riproduce la figura di una donna con sei seni, simbolo di abbondanza in tempo di vendemmia.

**80. Ricotta Romana DOP:** dal colore bianco, ha un caratteristico sapore dolciastro, accompagnato da una delicata punta di acidità. Superba se accompagnata alla Pizza Bianca di Roma o al miele.

**81. Salsiccia al corandolo di Monte San Biagio PAT:** di tradizione longobarda (VI secolo), è un salume a grana grossa - dalla forma cilindrica o a ferro di cavallo - e colore rosso scuro, sminciato di bianco.

**82. Salumi di Suino Nero di Rieti:** tra i prodotti più noti è il Guanciale nella versione fresca ed aromatizzata e dal sapore sapido.

**83. Sambuca PAT:** liquore a base di anice stellato, alcol, acqua, aromi naturali, coriandolo e sambuco, da cui deriva il nome. Prodotto dagli inizi del '900, ha una gradazione alcolica pari al 40%.

**84. Sedano Bianco di Sperlonga IGP:** di Fondi e Sperlonga, in terreni argilloso-sabbiosi ricchi di minerali, il sedano ha trovato l'habitat elettivo che gli

confonde sapidità, gusto dolce ed aromatico.

**85. Susinella PAT:** insaccato tradizionale della città di Viterbo, ottenuto dalla trasformazione di cuore, fegato, pancetta, guanciale e rilature magre di suino. Dal tipico colore rosso cuoio e sapore sapido.

**77. Prosciutto cotto al vino di Cori PAT:** dal sapore aromatico di salvia, rosmarino e vino, è un prosciutto stagionato, avvolto in erba, immerso nel vino bianco e successivamente cotto al forno.

**78. Prosciutto di Bassiano PAT:** i Monti Lepini hanno un microclima ottimale per la stagionatura dei salumi e Bassiano vanta una tradizione secolare nella produzione di prosciutti, dal sapore intenso.

**79. Pupazza frascatana PAT:** dolce simbolo di Frascati, a base di miele, riproduce la figura di una donna con sei seni, simbolo di abbondanza in tempo di vendemmia.

**80. Ricotta Romana DOP:** dal colore bianco, ha un caratteristico sapore dolciastro, accompagnato da una delicata punta di acidità. Superba se accompagnata alla Pizza Bianca di Roma o al miele.

**81. Salsiccia al corandolo di Monte San Biagio PAT:** di tradizione longobarda (VI secolo), è un salume a grana grossa - dalla forma cilindrica o a ferro di cavallo - e colore rosso scuro, sminciato di bianco.

**82. Salumi di Suino Nero di Rieti:** tra i prodotti più noti è il Guanciale nella versione fresca ed aromatizzata e dal sapore sapido.

**83. Sambuca PAT:** liquore a base di anice stellato, alcol, acqua, aromi naturali, coriandolo e sambuco, da cui deriva il nome. Prodotto dagli inizi del '900, ha una gradazione alcolica pari al 40%.

**84. Sedano Bianco di Sperlonga IGP:** di Fondi e Sperlonga, in terreni argilloso-sabbiosi ricchi di minerali, il sedano ha trovato l'habitat elettivo che gli

Il vino è prodotto nelle tipologie bianco, rosso e rosato.

**102. Vino Civitella d'Agliano IGT:** nell'area dell'antica Etruria meridionale, tra le città di Volsinii, Orvieto, e *Nova Volsinii*, Bolsena, si produce questo vino tutelato dall'Indicazione Geografica Tipica.

**94. VIno Cabernet di Atina DOC:** vino di antiche origini, prodotto nel cuore della Ciociaria, ha un intenso colore rosso rubino ed un grande impatto olfattivo, sapore armonico, pieno e asciutto.

**95. VIno Cannellino di Frascati DOCG:** prodotto nei Castelli Romani, è un vino giallo paglierino, con riflessi dorati, odore leggermente aromatico e sapore asciutto o abboccato.

**96. VIno Castelli Romani DOC:** i Castelli hanno una storia vitivinicola millenaria e questo vino - nelle tipologie bianco, rosso e rosato - rappresenta i suoi vigneti si estendono tra le Ville Tuscolane ed il lago di Albano.

**104. VIno Colli Cimini IGT:** molte le notizie su questo territorio, vocato da sempre alla viticoltura. Questo vino dalla origini antiche è prodotto nelle diverse tipologie di bianco, rosso e rosato.

**105. VIno Colli della Sabina DOC:** nel territorio olivicolo per eccellenza, la Sabina, non mancano i vigneti che, situati sui versanti più dolci producono diverse tipologie di vino bianco, rosso e rosato.

**106. VIno Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia DOC:** la morfologia del terreno, in colture digradanti verso il mare, rendono questo territorio molto vocato alla coltivazione della vite, come testimonia la qualità di questa DOC.

**97. VIno Cerveteri DOC:** i Castelli hanno una storia vitivinicola millenaria e questo vino - nelle tipologie bianco, rosso e rosato - rappresenta i suoi vigneti si estendono tra le Ville Tuscolane ed il lago di Albano.

**98. VIno Cesanese del Piglio DOCG:** un territorio dalla storia vinicola millenaria e le peculiarità tipiche del vitigno autoctono contribuiscono a rendere questo vino particolarmente apprezzato.

**99. VIno Cesanese di Affile DOCG:** l'esposizione e il clima ventilato garantiscono la presenza di un microclima unico, che da sempre conferisce all'antico vitigno Cesanese di Affile qualità irripetibili.

**100. VIno Cesanese di Olevano Romano DOC:** le colline vitate di Olevano producono un vino più gentile rispetto agli altri Cesanese, dal bel colore rosso rubino, molto richiame nelle enoteche romane.

**101. VIno Circeo DOC:** la zona di produzione si estende lungo la fascia costiera a nord e a sud del promontorio del Circeo.

di Viterbo. Tra i bianchi più famosi d'Italia, ha origini antichissime.

**119. VIno Passerina del Frusinate IGT:** ottenuto da uve autoctone, presenta un colore giallo paglierino con riflessi dorati, una profumazione vivace e fruttata, un sapore asciutto su base vellutata.

**120. VIno Roma DOC:** ultima nata tra le DOC del Lazio questa denominazione raggruppa l'estesa produzione vitivinicola di qualità dell'intera provincia, da sempre vocata alla viticoltura.

**121. VIno Tarquinia DOC:** la cultura della vite è uno dei comparti di eccellenza e di qualità della Tuscia viterbese in cui si produce anche questa DOC, nelle tipologie rosso, bianco e rosato.

**122. VIno Velletri DOC:** prodotto nei territori di Velletri, Lariano e in parte di Cieterna di Latina, questo vino ha ottenuto il riconoscimento della DOC nel DPR 31 marzo 1972.

**123. VIno Vignanello DOC:** nel falde orientali dei Monti Cimini, in provincia di Viterbo, la produzione di vino risale almeno al secolo IV a.C. Il Vignanello è prodotto nelle tipologie bianco, rosso e rosato.

**124. VIno Zagarolo DOC:** vino bianco, normale e superiore, si produce nei territori di Galliano e in parte di Zagarolo e San Cesario.

**125. Zucchini romanesca con fiore PAT:** la contraddistinguono la fine peluria, le sfaccettature degli spigoli, il colore verde chiaro, un pronunciato sapore tendente all'amarognolo e naturalmente il fiore.

Dal 1980 Procono, borgo del viterbese, gli dedica una sagra in agosto.

**10. Alici sotto sale del Golfo di Gaeta PAT:** pescata a largo del golfo di Gaeta, l'alice, sottoposta ad un lungo processo di salatura, è ricca di grassi insaturi e si contraddistingue per la sua sapidità.

**11. Amaretto di Guarcino PAT:** dolce a base di mandorle dolci ed amare, zucchero, albume d'uovo e ostia. Sin dal Medioevo è un vanto della produzione di Guarcino, piccolo centro vicino Fiuggi.

**12. Asparago verde di Canino e Montalto di Castro PAT:** cultura introdotta negli anni '80 tra Canino e Montalto, che ha riscosso successo grazie ad innovative tecniche di coltura ed al clima locale.

**13. Broccolotto di Anguillara PAT:** varietà di cima di rapa da sempre coltivata ad Anguillara Sabazia. Il sapore dolce e gli aromi che ricordano il cavolfiore lo rendono un prodotto unico nel suo genere.

**15. Cacio Fiore PAT:** antenato del Pecorino Romano, è prodotto da latte ovino e caglio vegetale ottenuto dal fiore di carciofo o cardo selvatico. Ha forma a mattonella, profumo deciso e sapore intenso.

**16. Cacio Magno PAT:** recuperato seguendo un'antica tradizione orale e documenti storici, è un formaggio a latte ovino, tipico della bassa Sabina. Ha pasta molle e sapore dolce ed aromatico.

**17. Cacio Romano PAT:** formaggio di latte di pecora e di mucca, tipico della campagna romana. Da gustare con pere e fave, ha crosta color paglierino, pasta compatta e leggermente oliata.

Ausoni, custodisce questa rara varietà di legume, dal seme schiacciato antroriso e dal sapore leggermente amarognolo.

**27. Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (puntarelle) PAT:** tenere, croccanti e dal sapore amarognolo, nella tradizione romana sono condite con una salsa di olio, aglio ed acciughe.

**28. Ciliegia di Celleno PAT:** la produzione di questa cultivar locale nel territorio di Celleno (VT) ha origini antiche, risalenti al Medioevo. La ciliegia ha una polpa poco soda ed un sapore gradevole.

**47. Lentichia di Ventotene PAT:** introdotta sull'isola intorno all'1800 da coloni campani, è prodotta ancora oggi nella bassa Ciociaria. A latte ovino, di forma cilindrica, viene speziato con ben 15 erbe.

**31. Corallina Romana PAT:** salume di antica tradizione romana, si caratterizza per forma a punta, colore verde brillante, gusto dolce e sapore delicato. Famosa la pasta e broccoli in brodo di arzella.

**28. Ciliegia di Celleno PAT:** la produzione di questa cultivar locale nel territorio di Celleno (VT) ha origini antiche, risalenti al Medioevo. La ciliegia ha una polpa poco soda ed un sapore gradevole.

**48. Marrone segnino PAT:** i Monti Lepini sono l'habitat idoneo per la produzione di questo marrone, di grandi dimensioni e dalla polpa croccante e compatta, usato anche per produrre marron glacé.

**49. Marzolino PAT:** nel territorio che va dai Monti Ausoni fino alla Val Comino, a marzo, si produce questo formaggio caprino dalla forma cilindrica, sapore dolce e con i piccanti (se molto stagionato).

**50. Miele monoflora di eucalipto della pianura pontina PAT:** la coltivazione dell'eucalipto nell'agro pontino ha consentito lo svilupparsi dell'apicoltura e la produzione di mieli di eccellenza.

1	Abbacchio Romano IGP	49	Morzolina PAT	94	Vino Cabemet di Atina DOC
2	Acqua della sorgente di Guarcino	50	Miele monoflora di eucalipto della pianura pontina PAT	95	Vino Cannellino di Frascati DOCG
3	Acqua delle sorgenti di Anguillara Sabazia	51	Mistra PAT	96	Vino Castelli Romani DOC
4	Acqua di Freggi	52	Mortadella (o Splanata) Romana PAT	97	Vino Cerveteri DOC
5	Acqua di Nepi	53	Mortadella di Amatrice PAT	98	Vino Cesanese del Piglio DOCG
6	Acqua di Rieti	54	Mozzarella di bufala di Amaseno	99	Vino Cesanese di Affile DOCG
7	Acqua di Suio	55	Mozzarella di bufala e Fioridatte dell'Agro Pontino PAT	100	Vino Cesanese di Olevano Romano DOC
8	Acqua Santa di Roma	56	Mortadella di Amatrice PAT	101	Vino Circeo DOC
9	Aglio rosso di Procono PAT	57	Olio extra vergine di oliva	102	Vino Civitella d'Agliano IGT
10	Alici sotto sale del Golfo di Gaeta PAT	58	Olio extra vergine di oliva Canino DOP	103	Vino Colli Albani DOC
11	Amaretto di Guarcino PAT	59	Olio extra vergine di oliva Colline Pontine DOP	104	Vino Colli Cimini IGT
12	Asparago verde di Canino e Montalto di Castro PAT	60	Olio extra vergine di oliva Sabina DOP	105	Vino Colli della Sabina DOC
13	Broccolotto di Anguillara PAT	61	Oliva di Gaeta	106	Vino Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia DOC
14	Broccolo romanesco PAT	62	Pane Casareccio di Genzano IGP	107	Vino Colli Lanuvini DOC
15	Cacio Fiore PAT	63	Pane Casareccio di Lariano PAT	108	Vino Cori DOC
16	Cacio Magno PAT	64	Pane di Allumiere PAT	109	Vino Costa Etrusco Romana IGT
17	Cacio Romano PAT	65	Pane di Santi Cosma e Damiano	110	Vino Esti Esti!!!
18	Caciotta Genuina Romana PAT	66	Pane di Veroli PAT	111	Vino Frascati DOC e Frascati Superiore DOCG
19	Carciofo di Sezze PAT	67	Pangiallo PAT	112	Vino Genazzano DOC
20	Carciofo Romanesco del Lazio IGP	68	Patata di Leonessa PAT	113	Vino Lazio IGT
21	Carne di Bovino Maremmano PAT	69	Patata di Leonessa PAT	114	Vino Marino DOC
22	Carne di Bovino Maremmano PAT	70	Pecorino di Picinisco DOP	115	Vino Montecompatri-Colonna DOC
23	Castagna di Valeriano DOP	71	Pecorino Romano DOP	116	Vino Moscato di Castellina DOC
24	Chiacchetto di Priverno	72	Peperone di Pontecorvo DOP	117	Vino Nettuno DOC
25	Ciambella e Gran Cacio di Morolo PAT	73	Pomodoro spagnoletto del Golfo di Gaeta e di Formia PAT	118	Vino Orvieto DOC
26	Cicerchia di Campodimele PAT	74	Porchetta di Anicia IGP	119	Vino Passerina del Frusinate IGT
27	Cicoria di catalogna frastagliata di Gaeta (puntarelle) PAT	75	Prosciutto di Bassiano PAT	120	Vino Roma DOC
28	Ciliegia di Celleno PAT	76	Prosciutto cotto al vino di Cori PAT	121	Vino Tarquinia DOC
29	Ciliegia Ravenna della Sabina PAT	77	Prosciutto di Bassiano PAT	122	Vino Velletri DOC
30	Conciato di San Vittore PAT	78	Prosciutto di Bassiano PAT	123	Vino Vignanello DOC
31	Corallina Romana PAT	79	Pupazza frascatana PAT	124	Vino Zagarolo DOC
32	Coregone PAT	80	Ricotta Romana DOP	125	Zucchini romanesca con fiore PAT
33	Cozza di Gaeta	81	Salsiccia al corandolo di Monte San Biagio PAT		
34	Fagiolina Arsolana PAT	82	Salumi di Suino Nero di Rieti		
35	Fagiolo a pisello PAT	83	Sambuca PAT		
36	Fagiolo Borbontino PAT	84	Sedano Bianco di Sperlonga IGP		
37	Fagiolo di Vallepietra PAT	85	Susinella PAT		
38	Fagioli di Vallepietra PAT	86	Tiella di Gaeta PAT		
39	Fragola di Terracina PAT	87			