

CASALE DEL GIGLIO®



Veduta dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere

CASALE DEL GIGLIO SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Enologo

Paolo Tiefenthaler

Azienda: Strada Cisterna - Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT
Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92900212 - info@casaledelgiglio.it

Ufficio Rappresentanza: Via Aventina 32 - 00153 Roma
Tel. +39.06.5746359 | +39.06.5742529 - Fax +39.06.5750871
antonio.santarelli@casaledelgiglio.it

Ufficio Vendite: Via Aventina 32 - 00153 Roma
Tel. +39.06.5745717 - Fax +39.06.57289040 - roma@casaledelgiglio.it
Responsabile: Maddalena Morucci

Area Manager: Tommaso Tartaglione
Cell. +39.333.1592229 - tommaso.tartaglione@casaledelgiglio.it

Ufficio Export: Strada Cisterna - Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT
Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92903098 - export@casaledelgiglio.it
Responsabile: Elise Rialland

Accoglienza ed Eventi Internazionali:
Strada Cisterna - Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT
Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92903098 - linda.siddera@casaledelgiglio.it
Responsabile: Linda Siddera

www.casaledelgiglio.it



Il 5 Marzo 1914, in Amatrice, con Atto Notaio Onofri Giovanni di L'Aquila, Emidio, Isidoro ed Antonio Santarelli costituiscono la "Ditta Berardino Santarelli & Figli", che porta il nome del Fondatore Berardino, Mercante di Vino.

Negli anni successivi, i suoi tre figli si trasferiscono a Roma, aprendo il primo "Vini & Olii" in Piazza Capranica 99, nel cuore della Città. Con il passare degli anni, la Ditta si sviluppa, aprendo in diverse zone della città, altri 11 "Negozzi di vendita". Dino Santarelli, figlio di Emidio, nel 1955 fonda a Roma la "Santarelli S.p.A.", dedicandosi all'imbottigliamento dei Vini tipici del Lazio, esportati anche all'estero, in particolare in Canada.

Nel 1967, Dino Santarelli, affascinato dall'Agro Pontino, crea "Casale del Giglio", a Le Ferriere, non lontano dall'antica Città di "Satricum", in provincia di Latina circa 50 Km a sud di Roma.

Questo territorio rappresentava, rispetto ad altre zone del Lazio e ad altre Regioni d'Italia, un ambiente nuovo, tutto da esplorare dal punto di vista vitivinicolo.

Nello stesso periodo, i "Vini & Olii" vengono ceduti, ad eccezione di quello di Piazza Capranica che, da Enoteca, viene trasformato in Ristorante, ancora di proprietà della Famiglia.

A partire dagli anni '90, il figlio Antonio, seguendo l'intuito paterno e avvalendosi della collaborazione del giovane Enologo trentino Paolo Tiefenthaler, svilupperà un intenso progetto di ricerca e sperimentazione, che ha condotto a ragguardevoli risultati.

I Vini di "Casale del Giglio" hanno così conquistato, come primo, il mercato romano e laziale, per poi estendere la loro presenza a livello nazionale ed estero.

B. SANTARELLI & F.

VINI OLII

VINI UORI OLI

CASALE DEL GIGLIO®



Tavola del catasto agrario Casale del Giglio alla Fianca

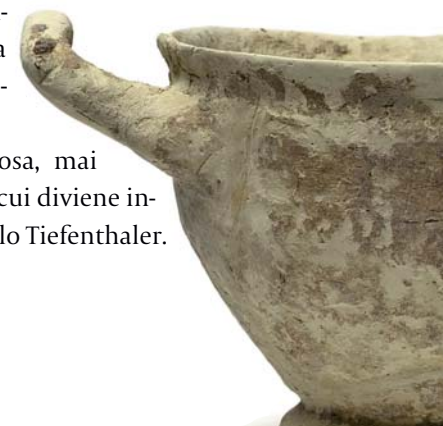
«Per Antonio Santarelli Casale del Giglio era la tenuta di famiglia dove da bambino trascorrevano le fine settimana e tentava poi le prime corse in motorino. Ma, quando a venticinque anni inizia a collaborare in azienda con il padre Dino, avverte come quei terreni bonificati dell'Agro Pontino siano un'area vergine su cui poter tentare tutto il Nuovo possibile.

L'assenza di passato enologico diviene così lo stimolo determinante verso il massimo grado di libertà innovativa.

Chiama accanto a sé ampelografi e ricercatori universitari e nel 1985, con il padre Dino, dà vita a un progetto che pone a dimora sui suoi terreni quasi 60 diversi vitigni sperimentali.

Un'avventura complessa e rischiosa, mai tentata con questa scientificità, di cui diviene interprete l'enologo dell'azienda Paolo Tiefenthaler.

A sinistra il primo "Vini & Olii", del 1924, in Piazza Capranica 99, Roma.





Avventura che ripaga però l'audacia con i primi importanti risultati sulle uve Syrah e Petit Verdot e bianche come Sauvignon, Viognier e Petit Manseng, che danno vita a diverse etichette da monovitigno oppure da assemblaggio, sempre dall'interessante rapporto qualità-prezzo.

Il prodotto di punta è il Mater Matuta (Syrah più pennellata di Petit Verdot), vino di razza, fiero, concentrato, dal profumo carnoso e austero, dal colore rubino cupo e con profumi di frutti neri di bosco su complessa speziatura.

Sorprende l'Aphrodisium, un bianco dolce da uve raccolte tardivamente (Petit Manseng, Viognier, Greco e Fiano), di elegantissima bellezza.»*

Nella vasta scelta di vini bianchi proposta da Casale del Giglio, in cui primeggia l'Antinoo, le ultime novità sono la Biancolella di Ponza (Faro della Guardia) e il Bellone di Anzio (Anthium). Così come il Tempranijo, ultimo nato tra i rossi.

* *Tratto dalla Guida Ristoranti di Roma de "LA REPUBBLICA" a cura di Luciano Di Lello*

Contatti: Antonio Santarelli - antonio.santarelli@casaledelgiglio.it
Paolo Tiefenthaler - paolo.tiefenthaler@casaledelgiglio.it



Casale del Giglio è stata fondata nel 1967 dal Dott. Bernardino Santarelli, originario di Amatrice, e si trova nell'Agro Pontino in località Le Ferriere, Comune di Aprilia, in provincia di Latina, circa 50 km a sud di Roma. Questo territorio, rappresenta, rispetto ad altre zone del Lazio e di altre Regioni d'Italia, un ambiente tutto da esplorare dal punto di vista vitivinicolo.

Copertina di un listino del 1935 della Ditta Berardino Santarelli & Figli

C. P. N. ROMA X. 42

— DITTA —
Berardino Santarelli & Figli

Via del Collegio Capranica 41 • Tel. 60-831

— ROMA —

VINI • LIQUORI • OLII

Negozi di vendita :

Piazza Capranica 99 - Telefono 63-128	Via del Pigneto 20-a 20-b - Telefono 70-185
Via Sicilia 39-41 - Telefono 40-442	Via Candia 126-128 - Telefono 35-188
Via A. Scarlatti 7-9 - Telefono 80-466	Via Cerveteri 26-28 - Telefono 74-893
Viale Regina Margherita 205-207 - Tel. 81-600	Viale Eritrea 49-51-53 - Telefono 83-226
Via Gioacchino Belli 102-104 - Tel. 30-666	Via dei Gracchi 83 - Telefono 30-075
Via Cavour 313 - Telefono 65-164	Via Casilina 442 - Telefono 790-825

:: *Consegna a domicilio* ::

Succursale • AMATRICE

— Telefono N. 1 —

LA DITTA È FORNITRICE DEI PRINCIPALI ISTITUTI ED ALBERGHI

Per questa ragione nel 1985 si diede vita al progetto di ricerca e sviluppo “Casale del Giglio”, autorizzato dall’Assessorato all’Agricoltura della Regione Lazio. Collaborano tuttora a questa iniziativa il Prof. Attilio Scienza, dell’Istituto di Coltivazioni Arboree dell’Università di Milano, il Prof. Angelo Costacurta, dell’Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano (Treviso) ed il Prof. Fulvio Mattivi della Fondazione Edmund Mach - Centro Ricerca ed Innovazione dell’Istituto Agrario Provinciale San Michele all’Adige (Trento), da cui proviene l’enologo dell’azienda, Paolo Tiefenthaler.

I modelli di coltivazione viticola ai quali si sono ispirate queste ricerche sono quelli praticati a Bordeaux, in Australia ed in California, che sono territori esposti all’influenza della costa, esattamente come l’Agro Pontino, che beneficia dell’influenza del Mar Tirreno.





Secondo la filosofia di Casale del Giglio, «lo sviluppo futuro della vitivinicoltura Italiana non risiede solamente nel consolidamento dell'immagine di zone dalla grande tradizione, ma anche nel raggiungimento, attraverso opportune scelte viticole ed enologiche, di produzioni di alto livello, caratterizzate dal giusto rapporto qualità-prezzo, in territori ancora poco conosciuti dal punto di vista del loro potenziale qualitativo viticolo ed enologico».

I risultati di queste ricerche sono stati convalidati dalla Comunità Europea con l'autorizzazione alla coltivazione in provincia di Latina, a partire dal 1990, di nuovi vitigni raccomandati come lo Chardonnay, il Sauvignon, il Syrah, il Petit Verdot, il Cabernet Sauvignon e, successivamente, di altri.

Ad oggi Casale del Giglio ha provveduto a riconvertire a filare tutti i suoi 180 ettari di vigneto e ad introdurre nuove varietà caratterizzate dall'alto grado di interazione qualitativa con il Territorio.

L'attuale produzione dell'azienda Casale del Giglio offre una gamma di 21 prodotti (bianchi, rosati e rossi, una Vendemmia Tardiva, tre grappe e un olio extra vergine).

I NOSTRI VINI



Satrico

LAZIO BIANCO IGT



Cenni storici

Questo vino prende il nome dall'antica città di "Satricum". Le più antiche tracce di capanne risalgono al IX Sec. a.C. ed erano organizzate in forma di villaggio con luogo di culto al centro. Tale insediamento, situato sull'altura prossima al fiume Astura, più tardi sarebbe diventato l'Acropoli della città, luogo in cui avrebbe visto la sua collocazione il tempio della divinità Mater Matuta di cui, ancora oggi, sono visibili le vestigia, in prossimità dell'attuale Borgo Le Ferriere (LT).

Uvaggio e vinificazione

40% Chardonnay, 40% Sauvignon e 20% Trebbiano Giallo*.

Le uve vengono raccolte ad iniziale stato di maturazione, così da mantenerne inalterati freschezza ed aromi.

Dopo attenta selezione, le uve vengono sottoposte

*(percentuali indicative, variabili in funzione dell'annata)

a spremitura soffice, con la separazione del mosto fiore dalle bucce.

La fermentazione, lenta ma continua, avviene a temperatura controllata e si protrae per circa 7-8 giorni. Dopo i consueti travasi il nuovo vino completa il suo processo di maturazione in vasca e viene imbottigliato ad inizio anno.

Esame organolettico

Di colore giallo paglierino, molto luminoso; al naso è di notevole intensità e persistenza, leggermente aromatico, agrumato e minerale; al gusto è secco, elegante e con buona rispondenza gusto-olfattiva, di buona mineralità, sapido, lungo nella chiusura.

Abbinamenti suggeriti

Con gli antipasti ed i piatti di pesce al vapore.

Note di degustazione

Chardonnay

LAZIO IGT



Cenni storici

Lo Chardonnay, grande vitigno protagonista nei più famosi vini bianchi del mondo, è originario di quella illustre regione vitivinicola francese che è la Borgogna.

È stato introdotto con successo nell'Agro Pontino, in provincia di Latina, dopo una favorevole sperimentazione e da allora arricchisce la base ampelografica del territorio.

Uvaggio e vinificazione

È prodotto esclusivamente da uve Chardonnay coltivate a filari ad elevata fittezza (dai 4.000 ai 5.000 ceppi per ettaro).

Lo Chardonnay viene solitamente vendemmiato nei primi di settembre e, grazie alle basse rese per ceppo, si ottengono, al contempo, un buon tenore di acidità ed un ottimo grado zuccherino.

Dopo un'accurata pressatura soffice delle uve ed un'attenta selezione del mosto fiore, si passa alla fase di fermentazione che si sviluppa nel tempo di 6-8 giorni. Successivamente la temperatura del vino viene ridotta al fine di evitare l'avvio della fermentazione malolattica.

La sua conservazione prosegue per circa 3-4 mesi in acciaio. L'imbottigliamento è previsto per l'inizio dell'anno.

Esame organolettico

È di colore giallo paglierino intenso; al naso offre un elegante bouquet di fiori di acacia e di frutta (pesca e banana); al gusto è fresco, di buona struttura, con un finale lungo e accattivante.

Abbinamenti suggeriti

Con pesce alla griglia o con carni bianche in umido.

Note di degustazione

Sauvignon

LAZIO IGT



Cenni storici

Il Sauvignon, originario del Bordolese, è un vitigno che predilige forme di allevamento che non esponano i grappoli alla luce diretta del sole, evitando, così, l'ossidazione, che potrebbe verificarsi facilmente a causa della presenza di aromi fotolabili. L'uva non viene, pertanto, "sfogliata", e conserva la sua tipicità. È stato introdotto in Agro Pontino, in provincia di Latina, dopo i riscontri estremamente positivi, frutto di lunghe ed accurate ricerche.

Uvaggio e vinificazione

Sauvignon 100%. Viene vendemmiato solitamente nei primissimi giorni di settembre, al fine di preservare un buon tenore di acidità delle uve, assicurare al contempo una buona maturazione ed evitare il comparire di un eccessivo sentore

vegetale. Dopo un'accurata pressatura soffice ed una scrupolosa selezione del mosto fiore, la fermentazione alcolica viene indotta molto celermente, al fine di conservare tutte le caratteristiche aromatiche tipiche del vitigno. Terminata questa fase, la temperatura del nuovo vino viene ridotta a circa 8° C. per evitare l'avvio della fermentazione malolattica. Seguono i necessari travasi e la messa in bottiglia, prevista per gennaio/febbraio.

Esame organolettico

Colore giallo paglierino brillante; profumo intenso e fragrante, con sentori di salvia e ortica; gusto fresco, molto minerale di pietra focaia, di buona struttura.

Abbinamenti suggeriti

Accompagna bene il risotto ai frutti di mare o la frittata alle erbe di campo.

Note di degustazione

Viognier

LAZIO IGT



Cenni storici

Vitigno a bacca bianca originario della Valle del Rodano che si è diffuso nel Sud della Francia. Famoso il pregiato “Condrieu”. Molto resistente alla siccità, si adatta bene ai climi caldi. Le uve in maturazione assumono un color giallo carico ed i grappoli si presentano piuttosto compatti. Ama terreni sciolti e poco fertili che permettono una maturazione lenta e graduale esaltando così gli aromi di pesca e di albicocca.

Uvaggio e vinificazione

100% Viognier. Vinificazione in bianco con uve raccolte in due tempi: una prima frazione nel momento della maturazione ottimale per preservare una buona acidità ed evidenziare così le caratteristiche varietali. Una seconda parte nel momento in cui le uve risultano molto mature (in leggera surmaturazione). Queste uve vengono

sottoposte ad una breve criomacerazione (macerazione a freddo) a 7/8 C° per 8-10 ore. In quest’ultimo caso segue una pressatura soffice e lenta. La fermentazione si avvia spontaneamente e si protrae per circa 10 giorni ad una temperatura di 17/18 C°.

Conservazione in serbatoio inox sui propri lieviti fino alla primavera successiva a bassa temperatura (8/10 C°) onde evitare la fermentazione malolattica. Imbottigliamento a fine Marzo.

Esame organolettico

Colore giallo brillante, con note floreali nettissime di petali di rosa bianca, tiglio, acacia e ginestra. In bocca si riscontrano sensazioni di frutta assai pronunciate di pesca e di albicocca. Insieme producono una grande dolcezza aromatica bilanciata perfettamente da buona freschezza e persistente mineralità.

Abbinamenti suggeriti

Pesce crudo proveniente dalle coste laziali o diversamente *Sashimi*.

Note di degustazione

Petit Manseng

LAZIO IGT



Cenni storici

Vitigno del Jurançon, zona prossima ai Pirenei francesi atlantici. Forma superiore del Gros Manseng, presenta bacche particolarmente piccole dalla buccia spessa, che producono esigue quantità di mosto e possono restare sulla pianta fino ad autunno inoltrato, sì da concentrare lo zucchero con un processo di appassimento detto in francese “passerillage”.

L'interesse per le potenzialità di questa varietà è in continuo aumento nel nostro Agro Pontino, dove nasce a Le Ferriere (Latina) a circa 50 km a sud di Roma.

Uvaggio e vinificazione

100% Petit Manseng da uve ben mature che, però, conservano un ottimo tenore di acidità che garantisce la massima espressione varietale.

Vinificazione in bianco con breve macerazione a freddo (7–8° C.) per 10–12 ore. Pressatura molto lenta e soffice, nel massimo rispetto del frutto, seguita da decantazione statica naturale del mosto a 14–16° C. Avvio spontaneo della fermentazione (per esaltare le caratteristiche varietali ed aromatiche) con inoculo di lieviti al secondo giorno di fermentazione. Dopo 10 giorni, finita la fermentazione (avvenuta a 18–20° C.) il nuovo vino viene travasato e raffreddato onde evitare la fermentazione malolattica.

Imbottigliamento verso marzo/aprile, dopo lunga permanenza sui lieviti.

Esame organolettico

Colore giallo paglierino brillante, profumo molto intenso, aromatico e speziato; gusto fresco, molto minerale, sapido, di ottima struttura.

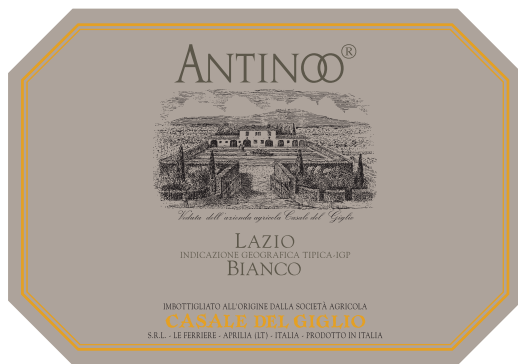
Abbinamenti suggeriti

Ideale con lo “Scorfano di Ponza all’Acqua Pazza”.

Note di degustazione

Antinoo

LAZIO BIANCO IGT



Cenni storici

Nel dicembre 1907 in località Torre del Padiglione, a breve distanza dall'azienda Casale del Giglio, fu rinvenuto il bassorilievo di "Antinoo", giovane greco di straordinaria bellezza, favorito dell'imperatore Adriano, vissuto nel II secolo d.C. L'opera lo rappresenta intento a recidere un tralcio da cui pendono due grappoli di uva. Il bassorilievo è oggi custodito presso il Museo Nazionale Romano, Palazzo Massimo alle Terme (Largo di Villa Peretti n. 1 - Roma).

Uvaggio e vinificazione

Blend di Viognier e Chardonnay (due terzi - un terzo)*. All'arrivo in cantina le uve vengono sottoposte a pressatura soffice a cui segue un naturale illimpidimento del mosto ad una temperatura di 12-13° C. onde evitare di impoverire la struttura. Quando il mosto raggiunge una temperatura di circa 18° C., viene

*(percentuali indicative, variabili in funzione dell'annata)

posto, separando le varietà, in "tonneaux" (botti da 500 litri in gran parte di acacia). Una piccola frazione di Chardonnay viene posta in "barriques" di rovere non tostato. In botte si compiono sia la fermentazione alcolica che quella malolattica. Durante questo periodo che va da metà settembre a fine marzo, si susseguono dei periodici "bâtonnage" (messa in circolo delle fecce nobili depositate sul fondo). Segue un periodo di affinamento in bottiglia per 6-12 mesi.

Esame organolettico

Colore giallo con riflessi dorati; al naso è elegante, complesso, con dominanza di fiori gialli, di acacia e di ginestra. In bocca si distingue per la sua traccia salina e minerale molto persistente che si addolcisce nel finale.

Abbinamento suggerito

Con una inconsueta Pasta alla Amatriciana in bianco detta "GRICIA" (ricetta in fondo alla brochure).

Note di degustazione

ANTHIUM
Bellone
LAZIO BIANCO IGT



Cenni storici Vitigno di origini antichissime, diffuso nel Lazio già in epoca romana e citato da Plinio come “uva pantastica”. È presente nell’area che va dai Castelli Romani ai Monti Lepini, sino alle propaggini verso il mare.

Terroir Nasce alle spalle di Anzio da un vecchio vigneto franco di piede (viti senza portainnesto) dove, grazie alla natura del suolo, la fillossera non è riuscita a diffondersi. L’età delle viti di oltre 60 anni, l’influenza diretta del mare, i terreni marini, fanno sì che questa piccola zona sia unica per la produzione del Bellone. Si può parlare di uno specifico Terroir, ovvero di una perfetta simbiosi fra VITIGNO - SUOLO - CLIMA - TRADIZIONE, veri cardini per la produzione di un grande vino.

Vitigno Il vitigno Bellone ha buona vigoria e resiste bene ai periodi siccitosi, garantendo qualità ed equilibrio. Il grappolo ha forma conico-cilindrica e acini sferoidali con buccia molto spessa di colore giallo dorato. La costante brezza marina

contribuisce a raggiungere la piena maturazione, dove ottima concentrazione zuccherina ed elevata acidità contribuiscono ad esaltare la forte mineralità. La raccolta avviene a fine settembre.

Vinificazione La vinificazione avviene in due fasi: macerazione sulle bucce per favorire l’estrazione degli aromi, che restituiscono così le caratteristiche pedoclimatiche del territorio anziate. Dopo la pressatura soffice, segue la fermentazione spontanea con lieviti indigeni, che si protrae per circa 10/12 gg. ad una temperatura di 18/20° C.

Esame organolettico Colore giallo intenso con riflessi dorati. Vino solare con sentori di frutta esotica ben matura, come mango e papaya, contrapposti ad una consistente acidità che rende questo vino idoneo a lunghi affinamenti in bottiglia. In bocca risulta molto ampio, ricco e persistente, con leggere sfumature floreali e speziate. Si distingue per la sua pronunciata sapidità e mineralità. Retrogusto molto lungo e persistente.

Abbinamenti suggeriti “Minestra di Sgavajone”: tipica minestra in brodo dei pescatori di Anzio. Questa tipologia autoctona di pesce, spesso non commerciabile, veniva consumata in famiglia.

Ingredienti per 4 persone:

400 gr. di Sgavajoni, 100 gr. di spaghetti, 3 litri d’acqua, 2 spicchi d’aglio, 100 gr. di pomodorini freschi, 2 ciuffi di prezzemolo, sale e olio extra vergine d’oliva q.b.

Mettere a bollire gli Sgavajoni per due ore; a parte preparare un leggero soffritto di olio, aglio senz’anima, sale, peperoncino tritato finemente, pomodorini e lasciar andare fino ad appassimento di quest’ultimi; togliere l’aglio, passare tutto al setaccio e mettere da parte.

Al completo sfaldamento del pesce, passare il tutto allo chinois, avendo cura di schiacciare bene l’intera massa spinosa.

Una volta ottenuta l’acqua di pesce, mischiarla con il pomodoro, aggiungere poco a poco pezzetti di “Sgavajoni” spinati in precedenza e mettere a bollire; quindi aggiungere gli spaghetti spezzati a mano e finire il tutto con prezzemolo fresco finemente tritato.

FARO DELLA GUARDIA

Biancolella di Ponza

LAZIO IGT



Cenni storici

Varietà originaria della Campania, ora autoctona laziale, importata sull'Isola di Ponza da Ischia nella metà del '700, ai tempi del Regno di Napoli, sotto i Borbone. La coltivazione nel Lazio è autorizzata unicamente sulle Isole Ponziane. Qui nasce su di un piccolo altipiano, al di sopra del quale si erge, maestoso, il Faro della Guardia, costruito nel 1886 su una rocca a strapiombo sul mare (a 112 m. s.l.m.). È un faro ad "Ottica Rotante" a luce bianca, che ha una portata luminosa fino a 24 miglia marine ed una ampiezza di 225 gradi, principalmente in direzione Sud. Da notare che a circa 11 miglia in direzione Sud-Ovest dalla punta del Faraglione, si trova la "Fossa del Tirreno", dove questo raggiunge la sua massima profondità.

Uvaggio e vinificazione

Da uve Biancolella vinificate in purezza. Vitigno da sempre presente nell'Italia Centrale, in particolare nelle zone insulari. La vinificazione

avviene secondo la tradizionale lavorazione in bianco con pressatura soffice di uva intera e successiva fermentazione spontanea a temperatura di 20° C. con lieviti indigeni. Affinamento sui lieviti per circa 7-8 mesi.

Esame organolettico

Colore giallo con riflessi leggermente verdolini. Profumo molto intenso che ricorda la frutta gialla (pesca-albicocca), integrato da note floreali di biancospino. Al gusto si presenta di ottima mineralità e grande sapidità, espressione del Territorio "vulcanico-calcareo" in cui nasce. Retrogusto lungo e persistente con note fruttate ed agrumate. Servire fresco a temperatura di 12° C. Vino che, per la notevole struttura e l'integrità del frutto, si presta anche ad affinamento per più anni in bottiglia.

Abbinamento suggerito

"Linguine c'o Fellone" tipico primo piatto di Ponza con la Granseola detta "o Fellone".
Ingredienti per 4 persone:
mettere una Granseola in una pentola con acqua fredda e portarla ad ebollizione per circa 20 minuti. Successivamente toglierla dall'acqua e lasciarla raffreddare, e poi rompere chele e corazza. Mettere in una padella abbondante olio, aglio e peperoncino e lasciare rosolare. Appena indorato mettere nella padella la polpa della Granseola e lasciarla cuocere per circa 5 minuti. Lessare in abbondante acqua salata mezzo chilo di linguine, scolarle al dente e saltarle in padella con la Granseola. Servire con una spolverata di prezzemolo.

Albiola

LAZIO ROSATO IGT



Cenni storici

Prende il nome dalla città Rutula o Volsca che, prossima ad Ardea, era annoverata da Plinio il Vecchio tra le 53 comunità che costituivano l'Antico Lazio. Albiola rappresenta uno dei più antichi insediamenti del Lazio primitivo, forse appartenente alla Lega Latina, sorto all'epoca della seconda fase della civiltà laziale, all'incirca nel IX secolo a.C. e avente, ai suoi albori, la stessa importanza di Roma.

Uvaggio e vinificazione

L'Albiola è un rosato prodotto prevalentemente con uve di Syrah (85%) ed una frazione di uve di Sangiovese (15%)*.

*(percentuali indicative, variabili in funzione dell'annata)

Viene ottenuto secondo la tecnica del "saignée" ovvero del salasso, che consiste nel drenare dal vinificatore, dopo una fase di macerazione a

freddo sulle bucce (8-10° C.), una parte di mosto, che viene poi fatto fermentare a parte. La fermentazione avviene a circa 18° C. e si protrae per 8-10 giorni in serbatoi di acciaio inox. Ne scaturisce un rosato molto ricco, di grande carattere, con sentori fruttati e floreali tipici dei rosati, ma dalla struttura che si avvicina a quella di un rosso.

Esame organolettico

Rosato deciso con sfumature viola; bouquet intenso, dai sentori di piccoli frutti di bosco con dominanza del lampone e frutta rossa. In bocca mostra grande consistenza con un finale lungo e fruttato.

Abbinamenti suggeriti

Ideale con una zuppa di mare al pomodoro fresco oppure con affettati misti.

Note di degustazione

Merlot

LAZIO IGT



Cenni storici

Il Merlot è originario di Bordeaux. Fu introdotto in Agro Pontino negli anni Trenta dai coloni Veneti che bonificarono le Paludi Pontine e nel 1966 gli fu riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata. Mai opportunamente valorizzato in passato, lo è stato, invece, successivamente, grazie al progetto di ricerca e sperimentazione “Casale del Giglio”, avviato nel 1985, che ha saputo individuare per questa varietà, la combinazione più idonea fra portainnesti, cloni e forma di allevamento, al fine di ottenere uve di alta qualità.

Uvaggio e vinificazione

È un Merlot in purezza ottenuto, a seconda delle annate, con diverse tecniche di vinificazione per garantirne una costanza qualitativa.

La vinificazione può avvenire in rosso tradizionale con rimontaggi e “délestage”*, al fine di ossigenare il mosto in fermentazione, favorendo una maggior

* Délestage
(vedi scheda Petit Verdot)

stabilità del colore e dei tannini, rendendoli morbidi e vellutati. In alternativa, utilizzando la tecnica del cappello sommerso, si possono compiere macerazioni più lunghe (15–20 giorni), ottenendo, così, vini di maggior struttura e durata. Dopo attenta svinatura, dove la movimentazione delle vinacce sgrondanti avviene solo per gravità, il nuovo vino viene messo in serbatoi di acciaio inox dove compie la fermentazione malolattica. Successivamente matura in piccoli fusti di rovere per 8–12 mesi e viene affinato in bottiglia per circa 180 giorni.

Esame organolettico

Colore rosso rubino intenso con profumo di piccoli frutti rossi e di ciliegia, con tipiche sensazioni erbacee che si ritrovano all’assaggio, evidenziando struttura e morbidezza.

Abbinamento suggerito

Bucatini all’Amatriciana.

Note di degustazione

Shiraz

LAZIO IGT



Cenni storici

Lo Shiraz (o Syrah) è un vitigno di origine orientale, che proviene dall'antica Persia. Si è affermato in Francia principalmente nella Valle del Rodano, dove concorre, insieme ad altri vitigni, alla produzione di vini celebri come l'Hermitage e lo Châteauneuf-du-Pape. A partire dall'inizio del secolo scorso questo vitigno ha avuto diffusione in alcune parti dell'Australia, come ad esempio la Hunter River Valley, presso Sidney. Grazie al progetto "Casale del Giglio" è stato introdotto per la prima volta in provincia di Latina nel 1985.

Uvaggio e vinificazione

Syrah 100%, da uve che hanno raggiunto uno stato ottimale di maturazione. Macerazione a freddo per due giorni a circa 10° C. per favorire una maggior estrazione sia degli aromi tipici del vitigno, sia del colore.

Vinificazione in rosso con periodiche follature (2-3 al giorno) per garantire un maggior tenore in estratti e tannini. La fermentazione tumultuosa prosegue per 10-12 giorni alla temperatura di 26-28° C. con il susseguirsi di alcuni "délestage", soprattutto nelle prime fasi di vinificazione. Dopo attenta svinatura, con movimentazione delle vinacce sgrondanti solo per gravità, segue la fermentazione malolattica in acciaio. Affinamento in barriques per 8-12 mesi e 6 di bottiglia.

Esame organolettico

Colore rosso rubino con sfumature violacee; profumo intenso, di buona persistenza, con note fruttate di ribes, mirtilli e marasca, cardamomo e cannella. Gusto morbido e caldo, con buona trama tannica e ritorno delle note speziate di pepe nero in finale.

Abbinamento suggerito

Trancio di tonno alla griglia.

Note di degustazione

Petit Verdot

LAZIO IGT



Cenni storici

Il vitigno proviene da Bordeaux, dove viene utilizzato tradizionalmente come componente minore dell'assemblaggio di Merlot e Cabernet-Sauvignon.

Il Petit Verdot è una varietà tardiva che ha trovato nell'Agro Pontino condizioni ideali, quali grande luminosità, persistente brezza marina e terreni caldi che permettono la piena maturazione delle uve, consentendo così di proporlo anche in purezza, vera rarità a livello nazionale.

Uvaggio e vinificazione

Petit Verdot in purezza, da uve molto mature. La vinificazione in rosso viene in parte realizzata con cappello sommerso per l'estrazione dei tannini più dolci e in parte con follature per ottenere una buona estrazione del colore. La fermentazione si protrae con cappello sommerso per 15 giorni ad una temperatura variabile fra i 26–28°C.

Durante le prime fasi di macerazione si effettuano dei “délestage”* al fine di rendere i tannini più morbidi ed il colore più stabile. Dopo la svinatura ha inizio la fermentazione malolattica condotta parte in inox e parte in legno. Affinamento in barriques per 8–12 mesi e per 6 mesi in bottiglia.

Esame organolettico

Colore rubino violaceo; profumi intensi e persistenti di piccoli frutti rossi, di ciliegia e vegetali, come mirto e ginepro. Bella rotondità in bocca, dovuta a tannini morbidi e vellutati, con struttura elegante.

Finale con note di pepe bianco e spezie.

Abbinamento suggerito

Costolette di abbacchio al forno.

* Délestage:

Tecnica di vinificazione in rosso che prevede la svinatura parziale del mosto in fermentazione. Consiste nel travasare in altro serbatoio parte del mosto in fermentazione con successiva reintroduzione dall'alto dello stesso nel vinificatore di partenza, con lo scopo di ossigenare il vino in fermentazione e di disperdere la vinaccia in maniera omogenea nel serbatoio, facilitando così una migliore cessione di antociani (colore) e polifenoli (tannini) dalle bucce al mosto.

Note di degustazione

Tempranijo

LAZIO IGT



Cenni storici

Il Tempranillo è un vitigno di origine spagnola coltivato nella Ribera del Duero e in Rioja. Varietà che si è adattata molto bene al clima mediterraneo ventilato ed ai terreni freschi e profondi, come quelli di Casale del Giglio, nella zona denominata “Valle” (anticamente “Riserva Bottacci”), dove il nostro “Tempranijo” ha trovato ambientazione ideale. Queste condizioni ottimali consentono di raggiungere una maturazione fenolica completa e un grande equilibrio corpo - frutto.

Uvaggio e vinificazione

Tempranillo 100%. Ottenuto da uve che hanno raggiunto un grado di maturazione piuttosto avanzato, talvolta con leggero appassimento in pianta. La vinificazione ha inizio con una macerazione a freddo per due giorni a 10° C., al fine di favorire una maggior estrazione degli aromi dalle bucce. Fermentazione spontanea e molto lenta che parte da 16 ° C. fino ai 24 ° C. per una durata di circa 15/18 giorni, con cappello

* *Délestage*
(vedi scheda Petit Verdot)

sommerso e *délestages** periodici per ossigenare i lieviti. Una ulteriore fase di macerazione avviene sulle bucce, post fermentazione, per altri 12/15 giorni, per estrarre la maggior quantità possibile di tannini, visto che è una varietà con tannini tendenzialmente molto dolci e mai in eccesso. Affinamento in tonneau di ciliegio solo per una piccola frazione che varia dal 15 al 20% del totale, a seconda dell’annata, mentre la rimanente parte viene conservata in serbatoi di acciaio inox.

Esame organolettico

Colore molto intenso con sentori fruttati di lampone, ribes nero e aromi di sottobosco, avvolti da una nota dolce di marasca matura. Al gusto è ricco e molto concentrato con note speziate e fruttate, esaltate da una consistente presenza di tannini molto dolci. Al retrogusto lungo e persistente, si adatta bene a lunghi affinamenti in bottiglia.

Abbinamento suggerito

“Tiella di Polpo” di Gaeta (LT), specialità gastronomica tipica del nostro Territorio. Come vuole la tradizione, si tratta di una pizza ripiena di prodotti di Terra o di Mare. Nasce come piatto unico gradito a contadini e pescatori, per disporre di una pietanza che si conservasse per diversi giorni. Si racconta che nel Settecento i Borbone della Real Casa delle Due Sicilie ne fossero grandi estimatori.

Note di degustazione

Cabernet Sauvignon

LAZIO IGT



Cenni storici

Vitigno di origine bordolese principalmente coltivato nelle zone del Médoc. È senz'altro una delle varietà più rinomate al mondo per la produzione di vini di grande qualità e longevità. Viene spesso usato in assemblaggio con Cabernet franc e Merlot. In Italia ne esistono molte versioni, sia in purezza che con altri vitigni rossi. Ha grandi capacità di adattamento alle più disparate condizioni climatiche, mantenendo le sue caratteristiche di riconoscibilità, pur esprimendo perfettamente anche quelle del terroir di provenienza.

Uvaggio e vinificazione

Prodotto esclusivamente da uve di Cabernet Sauvignon, selezionando quelle più mature, con basse rese per ceppo. Vinificazione in rosso con follature durante la fase di macerazione, al fine di estrarre colore insieme a gran parte delle sostanze polifenoliche.

Ultimata la fermentazione tumultuosa, il nuovo vino viene mantenuto a contatto con le bucce ancora per alcuni giorni, per favorire l'estrazione dei tannini più minuti grazie alla presenza dell'alcool.

Dopo attenta svinatura, con movimentazione delle vinacce sgrondanti solo per gravità, segue la fermentazione malolattica in serbatoio.

Raggiunta così la stabilità biologica, si provvede a farlo maturare in piccoli fusti di rovere per 18-20 mesi. Segue l'affinamento in bottiglia per 8-12 mesi.

Esame organolettico

Si presenta di color rubino intenso, con profumo di lampone, ciliegia nera, cassis, sentori balsamici di ginepro, muschio e sottobosco. In bocca è elegante, morbido e ricco, con finale complesso.

Abbinamento suggerito

Pecorino Romano di media stagionatura, non salato.

Note di degustazione

Madreselva

LAZIO ROSSO IGT



Cenni storici

A differenza della varietà Merlot già presente nell'Agro Pontino, il Cabernet Sauvignon ed il Petit Verdot rappresentano i primi tangibili riscontri dell'attività di sperimentazione viticola, iniziata nel 1985, che ne ha dimostrato il positivo adattamento al microclima pontino. "Madreselva" prende il nome da una pianta rampicante silvestre a portamento sinuoso con fiori formati da grappoli di campanule multicolori, che riempiono di profumi il sottobosco della plaga pontina.

Uvaggio e vinificazione

È un assemblaggio in parti uguali di Merlot, Cabernet-Sauvignon e Petit Verdot. Le uve componenti il Madreselva vengono raccolte in piena maturazione, ma in epoche diverse. Quelle di Merlot maturano a metà settembre,

mentre le uve di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot sono piuttosto tardive. La vinificazione in rosso di ciascuna varietà del blend ha un procedimento diverso, come descritto nelle schede dei vini varietali, che precedono. Terminata la fermentazione, i vini vengono posti in piccoli fusti di rovere per 18-20 mesi, durante i quali si susseguono i necessari travasi. Segue l'assemblaggio nelle proporzioni suddette. L'affinamento in bottiglia dura 8-12 mesi.

Esame organolettico

Rosso rubino luminoso di intensa concentrazione; il bouquet ha toni molto maturi di visciole e di marasche in confettura, su sfondo balsamico. In bocca è di notevole equilibrio e persistenza, con tannini vellutati e ritorno sulle note fruttate e balsamiche.

Abbinamento suggerito

Coda alla Vaccinara.

Note di degustazione

Mater Matuta

LAZIO ROSSO IGT



Cenni storici

Il nome “Mater Matuta” deriva dall’antica divinità italica, dea dell’aurora, protettrice della vita nascente e della fertilità. Il culto di questa divinità era assai diffuso nell’Italia Centrale e le fu dedicato il famoso tempio dell’antica città di “Satricum”, presso Le Ferriere (Latina).

Uvaggio e vinificazione

*(percentuali indicative, variabili in funzione dell’annata)

Syrah (85%) e Petit Verdot (15%)*. Le uve per entrambe le varietà vengono raccolte in ottimo stato di maturazione, talvolta leggero appassimento per il Syrah. La vinificazione prevede per i due vitigni tecniche diverse.

Il Syrah fermenta con lieviti indigeni secondo la tecnica del cappello sommerso per un periodo di 18–20 giorni, durante i quali avvengono periodici “délestage” soprattutto nelle fasi iniziali. Il Syrah conferisce così al Mater Matuta complessità e carattere, con tannini dolci e profumi intensi di marasca e spezie. Per il Petit Verdot invece, la

vinificazione avviene mediante l’uso di follatori che consentono la massima estrazione di tannini e sostanze polifenoliche. Nasce così un Petit Verdot di grande corpo e struttura che ben si presta a lunghi invecchiamenti. Dopo attenta svinatura, dove la movimentazione delle vinacce avviene solo per gravità, i vini vengono messi separatamente in barriques nuove per 22–24 mesi. Segue un ulteriore affinamento di 10–12 mesi in bottiglia.

Esame organolettico

Rubino cupo, densissimo; al naso spiccano sentori balsamici, poi caffè scuro in grani, viola e marasca matura. Emerge, infine, una forte speziatura di coriandolo, noce moscata e cannella. Bocca che avvolge e seduce grazie ad una trama tannica perfetta e ad una ben integrata freschezza. Finale fruttato e persistente.

Abbinamento suggerito

Provola di latte di Bufala 100%, affinata dall’azienda per 4–5 mesi nelle proprie vinacce fresche di Syrah.

Note di degustazione

Aphrodisium

VENDEMMIA TARDIVA



Cenni storici

Il nome Aphrodisium proviene da un villaggio appartenente alle antichissime comunità laziali dell'attuale Agro Pontino, in provincia di Latina, dove sorgeva un tempio dedicato ad "Afrodite Marina", protettrice dei naviganti.

Uvaggio e vinificazione

*(frazioni, variabili in funzione dell'annata)

Blend di Petit Manseng, Viognier, Greco e Fiano*. La vendemmia tardiva cade in epoche diverse a seconda delle varietà: si arriva a fine ottobre per il Petit Manseng, al fine di ottenere uve ben appassite, disidratate dalla brezza marina. La concentrazione zuccherina delle uve raggiunge in media i 30-32° Babo, pari a circa 18° di alcool

potenziale. Le uve vengono raccolte in cassette da 10 kg e poste integre in pressa per poter estrarre delicatamente solo la parte più concentrata del succo, priva di parti solide, con una resa di uva in mosto di appena il 30%. La fermentazione avviene spontaneamente in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura intorno ai 18° C.

Esame organolettico

Si presenta di colore giallo oro; naso fresco e floreale (fiori di pesco e arancio) con note di buccia d'uva e pesca sciroppata, poi agrumi e miele. In bocca è un nettare, ma non manca di freschezza e nobiltà espressiva. Dolce, avvolgente e lungo il finale, con nota minerale.

Abbinamento suggerito

Con dolci di pasta frolla, ad esempio crostata fatta in casa con confettura di albicocca o agrumi.

Note di degustazione

CASALE
DEL GIGLIO



GRAPPA DI
Shiraz

GRAPPA OTTENUTA DA
VINACCE FRESCHE DI
SYRAH DELL'AZIENDA
AGRICOLA CASALE DEL
GIGLIO. DISTILLATE CON
IL CLASSICO
ALAMBICCO DISCONTINUO
A BAGNO MARIA.
ALL'OLFATTO PRESENTA
SENTORI PRIMARI TIPICI
DEL VITIGNO (FRUTTI DI
BOSCO E SPEZIE) ED AL
GUSTO È AVVOLGENTE,
DI GRANDE MORBIDEZZA.

Distillazione

Distilleria
Pilzer di FAVER (TN)

Dettagli tecnici

Grappa ottenuta da vinacce fresche di Syrah dell'azienda, accuratamente selezionate e prontamente distillate con il classico alambicco discontinuo a bagnomaria. All'olfatto presenta sentori primari tipici del vitigno (frutti di bosco e spezie) ed al gusto è calda, avvolgente e di grande carattere.

Note di degustazione

CASALE
DEL GIGLIO



GRAPPA DI
*Petit
Manseng*

GRAPPA OTTENUTA DA
VINACCE FRESCHE DI
PETIT MANSENG
DELL'AZIENDA AGRICOLA
CASALE DEL GIGLIO.
DISTILLATE CON CLASSICO
ALAMBICCO DISCONTINUO
A BAGNO MARIA.
ALL'OLFATTO PRESENTA NOTE
AROMATICHE FLOREALI
TIPICHE DEL VITIGNO
ED AL PALATO GUSTO
FRUTTATO AGRUMATO
ED AVVOLGENTE.

Distillazione

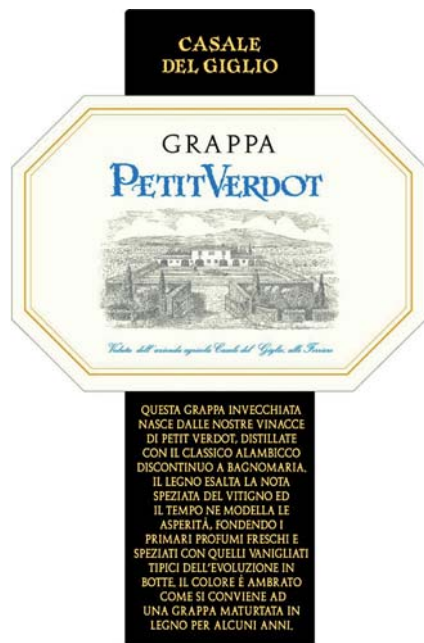
Distilleria
Pilzer di FAVER (TN)

Dettagli tecnici

Nasce dalle vinacce fresche del nostro Petit Manseng, selezionate con grande cura e distillate con il classico alambicco discontinuo a bagnomaria. Si distingue all'olfatto per la forte aromaticità che proviene dalla ricca riserva della sua spessa buccia. Al gusto denota la sua vena minerale e sapida.

Note di degustazione

GRAPPA DI *Petit Verdot*



Distillazione
Distilleria
Pilzer di FAVER (TN)

Dettagli tecnici

Questa grappa invecchiata nasce dalle nostre vinacce di Petit Verdot, distillate con il classico alambicco discontinuo a bagnomaria. Il legno esalta la nota speziata del vitigno ed il tempo ne modella le asperità, fondendo i primari profumi freschi e speziati con quelli vanigliati, tipici dell'evoluzione in barrique. Il colore è ambrato come si conviene ad una grappa maturata in botte per alcuni anni.

Note di degustazione

Olio Extra Vergine di Oliva



Dettagli tecnici

Nei nostri Uliveti, da varietà Sant'Agostino, Itrana e Frantoio, nasce l'Extra Vergine Casale del Giglio. All'olfatto si caratterizza per la sua complessità e il suo fruttato medio. I sentori di erba e mandorla verde si accompagnano a gradevoli note di cardo e pomodoro, presenti anche al gusto. Si percepiscono inoltre toni balsamici e richiami ad erbe aromatiche, in equilibrio con l'amaro ed il piccante.

Note di degustazione

NON SOLO VINO

L'ARCHEOLOGIA

Accanto alla viticoltura, l'azienda segue da tempo il progetto archeologico di Satricum, in collaborazione con la Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Etruria Meridionale diretta dalla Dott.ssa Alfonsina Russo e con l'Università di Amsterdam, Prof.ssa Marijke Gnade ed i Comuni di Aprilia, Latina e Nettuno. Funzionario Responsabile dell'area archeologica di Satricum è il Dott. Francesco Di Mario.

Gli scavi hanno consentito l'individuazione della "Via Sacra", che conduceva al Tempio della "Mater Matuta" ed il ritrovamento di un calice in ceramica usato per il vino risalente al V secolo a.C.

STORIA DEGLI SCAVI

La storia degli scavi di Satricum inizia nel 1896 quando il francese Hector Graillot scoprì sulla collina di Le Ferriere i resti del tempio dedicato alla dea Mater Matuta. Fino al 1898 si intraprese una lunga campagna di scavo sotto la guida di archeologi italiani. Vennero portati alla luce molti reperti, ora conservati al Museo di Villa Giulia in Roma. Non si fece più nulla fino al 1907-1910 quando ricominciarono gli scavi. Attorno al 1975 il Comitato per l'Archeologia del Lazio chiese all'Istituto Olandese di Roma di occuparsi della ricerca archeologica di Satricum. Da allora gli archeologi olandesi hanno ottenuto importantissimi risultati, come la scoperta del Lapis Satricanus, una base di pietra con un'iscrizione in latino arcaico databile tra il 525 e il 500 a.C. Dal 1990 gli scavi vengono curati dall'Università di Amsterdam, sotto la responsabilità di Marijke Gnade.

IL SANTUARIO DELLA MATER MATUTA

Le prime tracce di attività culturale sull'acropoli di Satricum risalgono alla fase tra l'VIII e il VII secolo a.C., attestata da una prima "capanna" di culto. Al suo posto viene edificato nel 640-625 un sacello su fondazioni in pietra detto "Tempio zero". Il sacello viene sostituito intorno al 540 da un grande tempio detto Tempio I di ampie dimensioni. Sul posto del Tempio I, distrutto, si costruisce intorno al 500-480 a.C. un tempio di maggiori dimensioni (Tempio II).



L'ABITAZIONE A SATRICUM

Il primo insediamento a Satricum risale al IX secolo a.C. quando si abitava in capanne sulla collina della futura acropoli. Ventiquattro di queste capanne sono state scavate nell'Ottocento. Dal 1977 in poi ne sono state trovate altre quindici. Nel VII secolo a.C. cambia la tecnica costruttiva e si comincia a costruire in pietra. Nel corso del VI secolo a.C. le capanne vengono completamente sostituite da case con fondamenta in pietra e pareti di mattoni di argilla essiccata al sole. L'acropoli di Satricum ha rivelato molte fondamenta in pietra di edifici che un tempo circondavano i templi successivi. Si pensa che queste costruzioni facessero parte del santuario, che fossero alloggi per sacerdoti o per ospiti.

LA NECROPOLI ARCAICA NORDOVEST

La necropoli protostorica di Satricum si estendeva ad ovest e nord-ovest dell'acropoli. Fu parzialmente esplorata durante le campagne di scavo italiane eseguite alla fine dell'Ottocento e all'inizio del Novecento. Furono aperte alcune decine di tombe contenenti sontuose suppellettili funebri considerate oggi tra le più importanti del Latium Vetus. Queste tombe rappresentavano solo una minima parte della necropoli oggi scomparsa. Le sepolture più antiche erano a cremazione. Gli scavi hanno riportato alla luce molte suppellettili e ceramiche presenti nelle tombe. Alla fine del VIII secolo a.C. la necropoli venne abbandonata in seguito ad un generale cambiamento nelle usanze funerarie dei Latini.

LA NECROPOLI SUDOVEST (VOLSCA)

Nel 1981 ricerche effettuate nell'area sud-ovest della città hanno documentato una seconda necropoli risalente al V-IV secolo a.C. con almeno 200 tombe a fossa. La necropoli è stata attribuita ai Volsci i quali conquistarono Satricum nel 488 a.C. e presumibilmente vi rimasero fino a quando i Romani vi fondarono una colonia nel 385 a.C. L'inumazione è la sola forma di sepoltura testimoniata. I corredi hanno restituito per lo più vasi semplici usati per mangiare o per bere, oggetti personali ed armi; di particolare importanza è il ritrovamento di un'acchetta di piombo miniaturistica con un'iscrizione in carattere falisco-capenate.

“La Gricia”



Ingredienti per 4 persone: 500 gr. di pasta “Mezze Maniche Rigate”
500 gr. di Guanciale Amatriciano Stagionato già pulito (che corrisponde ad un Guanciale intero che in origine pesa circa 700 – 800 gr.)
100 gr. di Pecorino Romano
sale grosso
pepe (dose: mezzo cucchiaino di caffè)

Fin dal Settecento i Pastori dell’Agro Romano e dell’Agro Pontino erano soliti portare in Estate le loro Greggi sui Monti della Laga, che circondano la Conca Amatriciana. Durante la Transumanza erano soliti preparare la “GRICIA”, ritenuta da molti la vera originale Pasta all’Amatriciana (senza pomodoro).

Preparazione:

La ricetta è rimasta la stessa fino ai giorni nostri:
Pulire bene il Guanciale, asportando la cotenna e tagliandolo in piccoli pezzi (3 x 1 cm. circa), avendo anche cura di eliminare il pepe.
Mettere il Guanciale in una grande padella, (preferibilmente in ferro) e rosolare senza olio, a fuoco lento, per circa 20 minuti, girandolo continuamente finchè non appare ben rosolato.
A questo punto scolare con la schiumarola (mestolo forato) e appoggiare su “Carta Paglia” (carta assorbente) dove il Guanciale, asciugando, diventerà croccante.
Cuocere le “Mezze Maniche” in acqua bollente già salata e scolarle al dente. Condire la pasta nella sua pentola, aggiungendo il Guanciale ed il fondo di cottura, nella misura desiderata.
Aggiungere al tutto un’abbondante grattugiata di “Pecorino Romano” e del pepe macinato.





CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. CE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EC REG. N. 1308/2013