



Pre.Gio.
Gruppo di Azione Locale
dei Monti Prenestini
e Valle del Giovenzano



TERRE DI PreGio
Bellezza Autentica

Gal Terre di PreGio

LO SVILUPPO RURALE DI UN TERRITORIO AUTENTICO

Quello che circonda i nostri paesi è un paesaggio culturale che l'uomo ha modellato nei secoli, piantando viti, cereali, ulivi e castagni, aprendo nuove strade perché potessero essere raggiunti, scegliendo i versanti soleggiati per le piante che amano il calore e riservando i più freddi per quelle resistenti. Il variegato mosaico delle "Terre di PreGio" è frutto di quelle scelte, che ancora oggi rivivono nella quotidiana cura che vecchie e nuove generazioni di agricoltori dimostrano nei confronti di questo paesaggio, in cui tutti noi abitiamo.



G.A.L. Gruppo di Azione Locale
dei Monti Prenestini e Valle del Giovencano
Piazza Giuseppe Garibaldi, 7 - 00033 Cave RM

☎ 06.950.01.021 ✉ info@galterredipregio.it

🌐 www.galterredipregio.it | Seguici su [f](#) [i](#) [t](#)



Castagna e Marrone

DUE GRANDI PROTAGONISTI DELL'AREA PRENESTINA

La castanicoltura è stata per secoli al centro della vita quotidiana nell'area prenestina. Se la castagna ha rappresentato in passato l'alimento principale, anche se povero, per il sostentamento della popolazione, oggi è prima di tutto una opportunità per lo sviluppo sostenibile della montagna.

La frequentazione del castagneto, quotidiana nei periodi di raccolta, avveniva attraverso sentieri battuti che collegavano il bosco al centro abitato, i cui tracciati, ancora oggi visibili, rappresentano un elemento di attrazione e di connessione tra l'uomo e lo spazio rurale.

Da questi boschi secolari nascono due prodotti di qualità parte della storia delle comunità locali: il “Marrone” di Cave, la cui sagra è tra le più longeve d'Italia (dai primi anni del '900), e la “Mosciarella” di Capranica Prenestina, lavorata con un procedimento, unico nel panorama castanicolo Laziale, che prevede la lenta essiccazione al fuoco alimentato dalla *spulla*, la buccia della castagna dell'anno precedente, dentro piccoli edifici in pietra costruiti nel bosco, le cosiddette “casette”.





Olio

LA ROSCIOLA E IL SUO ORO VERDE

Abbandonata la montagna, il paesaggio si riveste di uliveti, un puntinato dominante che si distingue tra le linee irregolari delle macere a secco con cui, secoli fa, si sottrasse terreno al bosco, arrampicando l'agricoltura fin dove prima regnavano solo Querce, Carpini, Aceri e Sorbi.

Questo è il regno della **Rosciola**, antica *cultivar* che riveste un ruolo decisivo nel custodire l'attuale paesaggio agrario. Da queste piante si ricava l'olio monovarietale Rosciola, dal leggero fruttato armonico con un sentore floreale e una peculiare composizione acidica.





Vino

CALICI DI INTENSE TRADIZIONI

Procedendo verso valle, il soleggiato declivio collinare diventa il regno della vite, che in un ideale linea di continuità unisce tutto il fondovalle lungo filari ben coltivati.

Quello vitivinicolo è tra i settori più competitivi e promettenti di tutto l'areale, nel quale si producono vini di grande qualità; come il **Cesanese di Olevano Romano DOC**, un rosso di lunga tradizione dal colore rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento, vinificato nella versione secco o asciutto, dolce, amabile, frizzante e come spumante; o il **Bellone IGT**, un vitigno antico, noto anche come Cacchione, Arciprete o "Uvapane", da cui si ricava un vino di colore Giallo dorato, dal profumo fruttato molto intenso, vino della tradizione in molti paesi del territorio.





Biodiversità e Sapori

LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

I pascoli delle alture dei Monti Prenestini e dei Ruffi restituiscono formaggi, sia freschi che stagionati, come il **Cacio di Genazzano**, che trovano il giusto abbinamento con il miele e le confetture prodotte dalle diverse aziende agricole del territorio. Dall'allevamento del **maiale nero dei Monti Lepini**, una rara varietà presente in questo territorio fin dal '500, si ricavano diversi salumi artigianali.

Tipica di Olevano Romano, di cui porta il nome, è la **ventricina olevanese**, che si distingue nell'impasto per l'utilizzo delle bucce di arancia e vino Cesanese DOC. Questo quadro di grande varietà è completato dalla raffinate produzioni di **zafferano** locale e **tartufi** (bianchi e neri, estivi e invernali) che trovano esaltazione sia nel fresco che nei diversi prodotti derivati (olio al tartufo, salse, miele allo zafferano).





Pasta e Prodotti da Forno

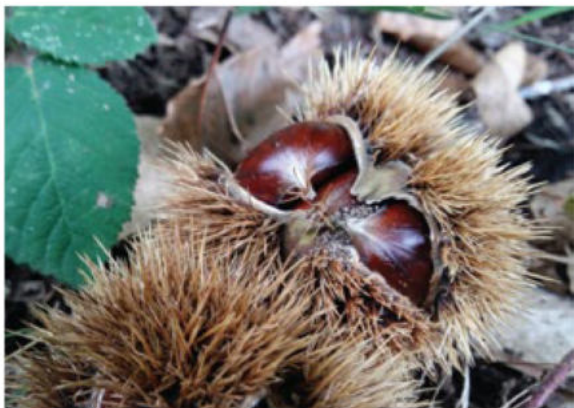
FRAGRANZE QUOTIDIANE

Tra i prodotti del nostro territorio non manca la regina delle nostre tavole, la **pasta**, prodotta tradizionalmente da un impasto di farine macinate a pietra da grani biologici tradizionali e acqua di fonte, con lunghi processi di essiccazione e trafilatura al bronzo.

Sono molti i prodotti da forno che caratterizzano il nostro territorio, uno fra tutti è senza dubbio la **barachia**, dolce di pasta frolla, tipico di Genazzano, con il cuore di marmellata e da una caratteristica forma a sei punte. La ricetta originale prevede l'uso di marmellata di prungancini, un prugnolo dal sapore agrodolce tipico della zona. La barachia si consuma soprattutto nei giorni del *Corpus Domini* e dell'Infiorata di Genazzano, una manifestazione che si tiene a luglio in cui si raccolgono i fiori per la realizzazione di un tappeto floreale lungo le strade del paese.









DESIGN BY LABORATORIO DEL BRAND.IT



REGIONE
LAZIO

regione.lazio.it