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

10. Alice sotto sale del Golfo di Gaeta PAT: pescata a largo del golfo di Gaeta, l'alice, sottoposta ad un lungo processo di salatura, e 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: coltivato introdotto negli anni '80 tra Canino e Montalto, che ha ricevuto successo grazie ad innovative tecniche di coltura ed al clima locale.

13. Carne di Bovino Maremmano PAT: conosciuta già agli Etruschi, questa razza vive allo stato brado nella Maremma laziale. Le carni poco grasse, hanno un elevato contenuto di vitamina B e ferro.

14. Broccoletto 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. Broccolo romanesco PAT: varietà tipica della campagna romana, si caratterizza per forma a punta, colore verde brillante, gusto dolce e sapore delicato. Famosa la pasta e broccoli in brodo di arzilla.

16. 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.

17. 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.

26. 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.

27. Ciliegia Ravenna della Sabina PAT: nell'area della Sabina romana, tra Palombara e Montelibretti, si coltiva questa varietà di ciliegia molto ricercata per la polpa rosa ed il sapore dolce e persistente.

28. Conciato di San Vittore PAT: formaggio di originario della civiltà sannitica, è prodotto ancora oggi nella bassa Ciociaria. A latte ovino, di forma cilindrica, viene speziato con ben 15 erbe.

29. Carne di Coniglio leprino viterbese PAT: razza introdotta per l'allevamento all'aperto nel 1978. La carne è saporita, con buona consistenza alla cottura.

30. Corallina Romana PAT: salume di antica tradizione contadina, ha un sapore dolce, lievemente aromatizzato ed un profumo caratteristico. Immancabile nella tavola della colazione di Pasqua.

31. Coregone PAT: introdotto nel lago di Bolsena alla fine dell'800, è un pesce dal corpo slanciato, colorazione argentea sul dorso e quasi biancastra sul ventre.

32. Cozza di Gaeta: le acque del golfo di Gaeta offrono temperature e livello di salinità ideali per la crescita di questo mitilo, che ha forma e colore inconfondibili, sapore deciso di muschio e alga marina.

33. Fagiolina Arsolana PAT: coltivato fin dal XVI secolo, lungo il fiume Aniene, questo fagiolo, rustico e precoce, si caratterizza per il colore bianco perlato e la pasta delicata e burrosa.

34. Fagiolo a pisello PAT: coltivato nel territorio di Colle di Tora, 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.

43. Lattuga Signorinella di Formia PAT: coltivato tra Formia e Gaeta è un ortaggio dalle tipiche foglie verde chiaro, bordate di rosso radicchio, il nome deriva dal suo aspetto di donna in gonna e merletti.

44. Legumi della Tuscia: intorno al lago di Bolsena si producono tipicità come il fagiolo del Purgatorio di Gradoli, il Cecio del Solco dritto, la Lenticchia di Onano e il Fagiolo Secondo o della Stoppia di S. Lorenzo Nuovo.

45. Lenticchia 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.

46. Lenticchia di Ventotene PAT: introdotta sull'isola intorno al 1600 da coloni campani, giova solo del clima piovano e di un ricco terreno vulcanico. Lavorata a mano, è tra le più pregiate d'Italia.

47. 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.

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

49. Miele monoflora di eucaliptus dell'Agro Pontino PAT: la coltivazione dell'eucaliptus nell'agro pontino ha consentito lo svilupparsi dell'apicoltura e la produzione di miele di eccellenza.

50. Mistrà PAT: liquore secco a base di anace stellato, alcol, acqua e aromi naturali. Nato nell'800 come decotto contro la malaria per i pastori maremmani, il mistrà si è affermato come eccezionale tonico.

1. Abbacchio Romano IGP: carne di agnello nato, allevato e macellato nel Lazio, dal sapore delicato, con note di erbaceo e di latte. Famose le ricette allo scottadito, alla cacciatora e al forno con patate.

2. Acqua della sorgente di Guarcino: nota già ai Romani, l'acqua Fiuggi, 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'equilibrato contenuto di sali la rende leggera e gradevole al palato.

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

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

6. Acqua di Rieti: usata in passato per cuocere gli alimenti, da cui deriva il nome *Cottorella*, è un'acqua priva di calcio, che sgorga a circa un chilometro dall'antica 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, priva di nitrati, con buona 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 sgorga da una fonte immersa nel verde del Parco dell'Appia antica, un patrimonio tra mito e storia.

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

35. 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.

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

37. Fagiolone di Vallepietra PAT: coltivato nel borgo di Vallepietra, nei Monti Simbruini, è un fagiolo di grandi dimensioni, forma a confetto e colore bianco. Ideale per le zuppe o le insalate.

38. Fragola di Terracina PAT: varietà di fragola di origine francese introdotta nel dopo pontino circa 50 anni fa. Ha colore rosso acceso, profumo intenso e sapore dolcissimo.

39. 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.

40. Giglietto 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.

41. Guanciale amatriciano PAT: ottenuto dalla guanciale 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.

42. 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.

51. Mortadella di Amatrice 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.

52. 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.

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

54. Nocciola Romana DOP: nel compromesso Cimini e Sabatino la presenza del noccioli e la varietà Tonda Gentile Romana, risale a tempi antichissimi ed oggi gode di un'importante nicchia di mercato.

55. Olio extra vergine di oliva Canino DOP: olio viterbese dall'acidità tra le più basse d'Italia, ha colore verde smeraldo con riflessi dorati, odore fruttato e sapore deciso, leggermente piccante.

56. Olio extra vergine di oliva Colline Pontine DOP: le proprietà e peculiarità di quest'olio, prodotto nella provincia di Latina, sono riconosciute da documentazioni storiche che risalgono al 1872.

57. Olio extra vergine di oliva Sabina DOP: la coltura dell'olivo in Sabina varia radici millenarie come testimonia la produzione di quest'olio tra i primi ad ottenere il riconoscimento della DOP.

58. Olio extra vergine di oliva Tuscia DOP: prodotto, estratto e confezionato in 52 comuni del viterbese, quest'olio a bassissima acidità si caratterizza per il colore verde ed il sapore spiccato.

59. Oliva di Gaeta: l'oliva di cultivar Itrana, più conosciuta e conosciuta come oliva di Gaeta, si caratterizza per il colore rosso-violaceo, la polpa croccante ed il gusto sapido.

60. Pane Casareccio di Genzano IGP: prodotto nell'omonimo comune dei Castelli Romani, è stato il primo casareccio in Italia a ottenere l'IGP. Saporito e piacevole, ha la caratteristica forma di pagnotta.

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

62. Pane Casareccio di Lariano PAT: prodotto nel bel comune dei Colli Albani, all'uso della farina semintegrale e di legna di castagno nella cottura si devono la mollica scura e l'aroma dolciastro.

63. 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.

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

65. Pangiallo PAT: dolce romano dalla tipica forma tondeggiante, il colore ambrato e sapore di mandorle, noci e cacao. È un dono di Natale fin dai tempi della Roma imperiale.

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

67. 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.

68. Pecorino di Picinisco DOP: formaggio dal sapore antico, prodotto da greggi che pascolano liberamente nella Val Comino. È un ingrediente base per molte ricette tradizionali ciociare.

69. Pecorino Romano DOP: originario della campagna laziale, è realizzato con una tecnica antichissima. Al classico sentore di pecora aggiunge la sensazione inconfondibile di sapore piccante.

70. 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 di sali minerali.

71. Pizza Bianca di Roma: prodotto in passato da fornai e massaie, è una schiacciata preparata con farina di tipo 00, acqua, lievito naturale e sale, cosparsa a cottura ultimata di olio extravergine di oliva.

72. Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Formia PAT: pomodoro precoce con una buca forma a specchi, sapore acidulo e consistenza acquosa. È molto apprezzato in cucina per il suo sapore.

73. Porchetta di Ariccia IGP: la sua fama risale al 1950, anno della prima sagra di Ariccia, nei Castelli Romani. È preparata con carne di suino, opportunamente condita con spezie ed altri aromi naturali.

74. Prosciutto Amatriciano IGP: prodotto tipico del Reatino, è citato nei registri dell'Abbazia di Farfa sin dal Medioevo. Ha un sapore sapido, non salato, ed un aroma gradevole, dolce e intenso.

75. 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.

76. Prosciutto cotto al vino di Cori PAT: dal sapore aromatico si serve, rosmarino e vino, è un prosciutto fragrante, avvolto in erbe, immerso nel vino bianco e successivamente cotto al forno.

77. 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.

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

79. Ricotta Romana DOP: dal colore bianco, ha un caratteristico sapore dolciastro, accompagnato da una delicata punta di acidità. Ottima per le accompagnata alla Pizza Bianca di Roma o al miele.

80. Salsiccia al coriandolo 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, screziato di bianco.

81. Salumi di Suino Nero di Rieti: tra i prodotti più noti sono il Guanciale - nelle versione fresca o aromatizzata - e la Salsiccia di fegato dei Monti Lepini, dal sapore sapido e retrogusto dolciastro.

82. 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%.

83. Sedano Bianco di Sperlonga PAT: è tondi e Sperlonga, in terreni argilloso-sabbiosi ricchi di minerali, il sedano ha trovato l'habitat elettivo che gli conferisce sapidità, gusto dolce ed aromatico.

84. Mortadella (o Spianata) Romana PAT: esempio di mortadella cruda, che deve il suo nome al fatto di essere pressata a fine preparazione, per ottenere la classica forma appiattita.

85. Susianella PAT: insaccato tradizionale della città di Viterbo, ottenuto dalla trasformazione di cuore, fegato, pancetta, guanciale e rifilature magre di suino. Dal tipico colore rosso cupo e sapore sapido.

86. Tellina del Litorale Romano PAT: tipica ricercata, è un bivalve dal gusto inconfondibile, da esaltare con un condimento semplice o utilizzare come ingrediente principale per i rinomati spaghetti.

87. Tietta di Gaeta PAT: tipico piatto marinaro e popolare, è una pizza rustica di forma circolare, ripiena di pesce, di verdure, di ricotta o formaggi. Molto apprezzata e ricercata da turisti e non solo.

88. Trota reatina PAT: numerosi documenti attestano la storicità dell'allevamento della trota nell'area reatina. Pescata tra 12 e 36 mesi, si caratterizza per una pezzatura minima di 300 grammi.

89. Uva da tavola Pizzutello di Tivoli PAT: varietà di uva detta *corna*, per la forma allungata dei suoi acini. Conosciuta già al tempo dei Romani, è celebrata a Tivoli, a settembre, con una festa cittadina.

90. Vino Aleatico di Gradoli DOC: nei territori sul lago di Bolsena si produce questo vino unico nel panorama laziale perché realizzato quasi esclusivamente con uve Aleatico.

91. Vino Angani IGT: questa Indicazione Geografica è stata riconosciuta nel 2010 ai vini prodotti nell'intero territorio di Anagni, nelle tipologie bianco e rosso.

92. Vino Aprilia DOC: vino realizzato - tra le provincie di Latina e Roma - nella tipologia bianco con uve Trebbiano Toscano e nelle tipologie rosso e rosato, con uve Sangiovese e Merlot.

93. Vino Bianco Capena DOC: prodotto nel territorio collinare di Capena (RM) presenta colore paglierino più o meno intenso, odore leggermente aromatico e sapore asciutto o abbocato.

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 delicato.

95. Vino Cannellino di Frascati DOCG: prodotto nei Castelli Romani, è un vino giallo paglierino, con riflessi dorati, odore che ricorda la frutta matura e sapore abbocato, tipico, sapido, fresco e fruttato.

96. Vino Castelli Romani DOC: i Castelli hanno una storia vitivinicola millenaria e questo vino - nelle tipologie bianco, rosso e rosato - rappresenta una sintesi della potenzialità di questo territorio.

97. Vino Cerveteri DOC: la morfologia del terreno, in colline digradanti verso il mare, rendono questo territorio molto vocato alla coltivazione della vite, come testimonia la qualità di questa DOC.

98. Vino Cesanese di Affile DOC: l'esposizione e il clima ventilato garantiscono la presenza, nel microclima unico, che da sempre conferisce all'antico vigneto Cesanese di Affile qualità irripetibili.

99. 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.

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 intenso, richiesto 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.

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.

103. Vino Colli Albani DOC: questo antenato dei vini castellani, è prodotto nelle tipologie normale, superiore, novello e spumante. I suoi vigneti si estendono fra 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 dalle origini antiche e 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 su versanti più dolci producono diverse tipologie di vino bianco, rosso e rosato.

106. Vino Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia DOC: prodotto in un'area collinare il cui clima è reso mite dal lago di Bolsena, questa DOC è riservata a vini bianchi, rossi e rosati, secchi, amabili o passiti.

107. Vino Colli Lanuvini DOC: nei territori sul lago di Nemi, tra i territori di Genzano e Lanuvio, si produce un bianco dal colore giallo paglierino, odore delicato e gradevole, sapore secco o amabile.

108. Vino Cori DOC: la conformazione collinare dei terreni intorno a Cori (LT) è particolarmente adatta alla coltivazione della vite, da cui si ottiene il vino omonimo, di tradizione secolare.

109. Vino Costa Etrusco Romana IGT: con decreto del 20 settembre 2011 è stata riconosciuta la IGT Costa Toscana Romana prodotta nella zona costiera della provincia di Roma.

110. Vino Est! Est!! Est!!! di Montefiascone DOC: reso leggendario da Johannes Defuk nel 1111, questo vino è prodotto in sette comuni del Viterbese adagiati sulle pendici del lago di Bolsena.

111. Vino Frascati DOC e Frascati Superiore DOCG: vino di antichissima tradizione, vanto di Papi e poeti, il Frascati - DOC dal 1966 - ha ottenuto nel 2011 l'ambito riconoscimento della DOCG.

112. Vino Genazzano DOC: vino prodotto nelle tipologie bianco e rosso, nell'area di Genazzano, Cave, Olevano e San Vito, territori pedemontani dal clima forte e dalle notevoli escursioni termiche.

113. Vino Lazio IGT: denominazione che raggruppa diverse tipologie di vino prodotte in tutta la regione, un grande laboratorio che interpreta al meglio l'eterogeneità vitivinicola del Lazio.

114. Vino Marino DOC: prodotto nel omonimo comune, che lo celebra ad ottobre con una storica sagra, è un vino vigoroso ed intenso che ben si accompagna ai piatti saporiti della cucina castellana.

115. Vino Montecompatri-Colonna DOC: vino bianco dei Castelli Romani, di colore paglierino più o meno intenso, odore vinoso, delicato e gradevole e sapore armonico.

116. Vino Moscato di Terracina DOC: prodotto in provincia di Latina, questo vino DOC è realizzata in cinque tipologie: amabile, passito, secco, spumante secco e dolce.

117. Vino Nettuno DOC: nella campagna nettunese ha da secoli trovato l'habitat ideale il vitigno Cecchione, autoctono a bacca bianca che prospera nei terreni ricchi di silicio tipici di quest'area.

118. Vino Orvieto DOC: vino dal cuore umbro ma con le radici nel Lazio, poiché prodotto anche nei territori 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 coltura 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 Cisterna di Latina, questo vino ha ottenuto il riconoscimento della DOC con il DPR 31 marzo 1972.

123. Vino Vignanello DOC: nelle fasce 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 Gallicano e in parte di Zagarolo e San Cesareo.

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

1. Abbacchio Romano IGP Lazio
2. Acqua della Sorgente di Guarcino
3. Acqua delle Sorgenti di Anguillara Sabazia
4. Acqua di Nepi
5. Acqua di Rieti
6. Acqua di Suio
7. Acqua Fiuggi
8. Acqua Santa di Roma
9. Aglio Rosso di Proceno PAT
10. Alice di Gaeta
11. Amaretto di Guarcino PAT
12. Asparago verde
13. Bovino maremmano PAT
14. Broccoletto di Anguillara PAT
15. Broccolo romanesco PAT
16. Cacio Fiore PAT
17. Cacio Magno PAT
18. Cacio Romano PAT
19. Caciotta genuina romana PAT
20. Carciofo di Sezze PAT
21. Carciofo romanesco del Lazio IGP
22. Castagna di Vallerano DOP
23. Chiacchetegli di Priverno
24. Ciambella e Gran Cacio di Morolo PAT
25. Cicerchia di Campodimele
26. Ciliegia di Celleno PAT
27. Ciliegia Ravenna della Sabina PAT
28. Conciato di San Vittore PAT
29. Coniglio leprino viterbese PAT
30. Corallina romana PAT
31. Coregone PAT
32. Cozza di Gaeta
33. Fagiolina di Arsoli
34. Fagiolo a pisello PAT
35. Fagiolo Borbontino PAT
36. Fagiolo Cannellino di Atina DOP
37. Fagiolone di Vallepietra
38. Fravetta di Terracina PAT
39. Fragolina di Nemi
40. Giglietto di Palestrina
41. Guanciale Amatriciano
42. Kiwi Latina IGP Lazio
43. Lattuga Signorinella di Formia e Gaeta
44. Legumi della Tuscia
45. Lenticchia di Rascino PAT
46. Lenticchia di Ventotene
47. Marrone segnino PAT
48. Marzolina
49. Miele di Eucaliptus dell'Agro Pontino
50. Mistrà PAT
51. Mortadella di Amatrice
52. Moscato di Terracina DOC
53. Mozzarella di bufala di Amaseno
54. Mozzarella di bufala e Fiordilatte dell'Agro Pontino PAT
55. Nocciola romana DOP
56. Olio Canino DOP
57. Olio Colline Pontine DOP
58. Olio Sabina DOP
59. Olio Tuscia DOP
60. Oliva di Gaeta PAT
61. Pane casereccio di Genzano IGP
62. Pane di Allumiere
63. Pane di Lariano
64. Pane di Santi Cosma e Damiano
65. Pane di Veroli PAT
66. Pangiallo PAT
67. Patata dell'Alto viterbese IGP
68. Patata di Leonessa PAT
69. Pecorino di Picinisco DOP
70. Pecorino romano DOP
71. Peperone di Pontecorvo DOP
72. Pizza bianca di Roma
73. Pomodoro Spagnoletta di Gaeta
74. Porchetta di Ariccia IGP
75. Prosciutto amatriciano IGP
76. Prosciutto di Bassiano PAT
77. Prosciutto di Cori cotto al vino PAT
78. Puntarelle di cicoria romana PAT
79. Pupazza frascatana PAT
80. Ricotta romana DOP
81. Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio PAT
82. Salumi di suino nero di Rieti PAT
83. Sambuca PAT
84. Sedano bianco di Sperlonga IGP
85. Spianata romana PAT
86. Susianella PAT
87. Tellina del litorale romano PAT
88. Tietta di Gaeta
89. Trota reatina
90. Uva Pizzutello di Tivoli PAT
91. Vino Aleatico di Gradoli DOC
92. Vino Anagni IGT
93. Vino Aprilia DOC
94. Vino Bianco Capena DOC
95. Vino Cabernet di Atina DOC
96. Vino Cannellino di Frascati DOCG
97. Vino Castelli Romani DOC
98. Vino Cerveteri DOC
99. Vino Cesanese del Piglio DOCG
100. Vino Cesanese di Affile DOC
101. Vino Cesanese di Olevano Romano DOC
102. Vino Circeo DOC
103. Vino Civitella D'Agliano IGT
104. Vino Colli Albani DOC
105. Vino Colli Cimini IGT
106. Vino Colli della Sabina DOC
107. Vino Colli Etruschi Viterbesi DOC
108. Vino Colli Lanuvini DOC
109. Vino Cori DOC
110. Vino Costa Etrusco Romana IGT
111. Vino Est! Est!! Est!!! di Montefiascone DOC
112. Vino Frascati DOCG
113. Vino Genazzano DOC
114. Vino Lazio IGT
115. Vino Marino DOC
116. Vino Montecompatri-Colonna DOC
117. Vino Nettuno DOC
118. Vino Orvieto DOC
119. Vino Passerina del Frusinate IGT
120. Vino Roma DOC
121. Vino Tarquinia DOC
122. Vino Velletri DOC
123. Vino Vignanello DOC
124. Vino Zagarolo DOC
125. Zucchina romanesca con fiore PAT

LAZIO: LA MAPPA DELLE ECCEL-LENZE

LAZIO: MAP OF EXCELLENCES