

la Repubblica

GUIDA AI SAPORI  
E AI PIACERI DI

ROMA  
E DEL LAZIO  
2017

430 NOVITÀ

12 PREMI ALLE ECCELLENZE

1.215 RISTORANTI DI ROMA E DEL LAZIO

174 PIZZERIE - 399 BOTTEGHE DEL GUSTO

138 STREET FOOD - 108 NEGOZI BIOLOGICI - 26 FOOD TRUCK

69 PRODUTTORI DI OLIO - 48 PRODUTTORI DI VINO

PIATTI DELLA MEMORIA - LE RICETTE DEL MARE

ITINERARI DI PERIFERIA - ITINERARI D'AUTORE

RACCONTI D'AUTORE - RACCONTI DEL MARE



olivicultura e viticoltura, venne staccata per essere condotta autonomamente. Essa si estende per più di trenta ettari seguendo il declivio collinare coperto dalla vigna e da 5000 piante di olivo le cui forme tormentate recano il segno del trascorrere del tempo. Della tenuta, oltre al borgo principale, fanno parte altri fabbricati, un tempo destinati a famiglie coloniche; l'antico frantoio, ormai di puro valore storico, conserva ancora la macina a pietra dell'epoca e altri segni del tempo che fu.

**Tipologie di oli prodotti:** Olio extra vergine di oliva biologico

**Segnaliamo:**

Olio extravergine di oliva biologico Cocceo

**Vista:** giallo dorato

**Offatto:** fruttato dai profumi maturi, esprime compostezza rotondità

**Gusto:** apre con un amaro deciso che richiama alla mandorla e chiude con sfumature piccanti. Nel complesso morbido e armonico

**Abbinamenti:** formaggi di media stagionatura, fantasia di bruschette, carciofi ripieni. Ideale con indivia con acciughe e pomodoro



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO COCCEO**

**giudizio: ★★☆☆**

**TENUTA DEI RICORDI**

**ILENIA LABBADA**

**LENOLA (LT)**

VA ROMA 46

www.latenutadeiricordi.net

☎ 0771 598555 - 347 4907894

Nasce nel 2008 dal progetto di tre fratelli, Ilenia, Corrado e Mauro, di valorizzare la proprietà di famiglia. Scelta



la strada dell'alta qualità e soprattutto della produzione del monocultivar itrana, dopo enormi sacrifici e difficoltà burocratiche, oggi è un'azienda molto affermata.

Il contesto è collinare, terreni rocciosi totalmente terrazzati con pendenze del 25%. Gli uliveti di proprietà si trovano in un'arena naturale, circondata da due parchi regionali (Ausoni/Aurunci). Si estendono per oltre dieci ettari coltivati quasi esclusivamente con la varietà itrana. L'olio extravergine della Tenuta dei ricordi di Lenola è simbolo della olivicultura della provincia di Latina, proprio perché ottenuta da questa varietà, valorizzata sempre come oliva da mensa ma che negli ultimi anni trova grande apprezzamento di mercato anche come olio.

**Tipologie di oli prodotti:** Olio extravergine di

oliva Dop Colline Pontine, Olio extravergine di oliva monocultivar, Olio extravergine di oliva biologico

**Segnaliamo:**

Olio extravergine di oliva monocultivar itrana

**Vista:** verde

**Offatto:** fruttato erbaceo con evidenti sentori di mela e lievi nuance di foglia di pomodoro e salvia

**Gusto:** giuste note amare e piccanti richiamano ai vegetali acerbi ed estivi. Chiude con un retrogusto di fave fresche

**Abbinamenti:** mozzarella con pomodoro e basilico, bruschette al pomodoro e origano, verdure grigliate, carni bianche. Ideale con petto di pollo ai ferri con pachini freschi



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR ITRANA**

**giudizio: ★★★★★**

**TENUTA DI CARMA**

**GIANLUCA PIZZO E GIULIO DI GROPELLO BAGNOREGIO (VT)**

LOC. PODERE 6

www.concarma.com

☎ 0578 56056 - 333 9865174

Tenuta di Carma è stata fondata nel 2005 da Giulio Figarolo di Gropello. Il "Triangolo dell'olio" è un progetto che



avvia nel 2008 con Giovanni Bulgari. Entrambi avevano una piantagione di ulivi sui rispettivi poderi, in ed intorno a Civita di Bagnoregio, incorporando rispettivamente

Essenza di Carma in alto Lazio e Podere dell'Ermellino in Umbria. Nel 2009 la tenuta di Paolo Bulgari, Formica Alta in Toscana, si è unita all'avventura creando così un triangolo tra Toscana, Umbria e Lazio. Un impegno senza compromessi per la qualità attraverso una produzione biologica e il controllo completo del ciclo produttivo sono stati i comuni denominatori dei partner, ciascuno con una diversa combinazione dei tre tipi di olive locali frantoio, moraiolo e leccino. L'acquisizione di un frantoio di moderna fattura, leader di mercato nei sistemi di separazione, è un fattore chiave per l'alta qualità dell'olio extravergine di oliva. Le olive vengono lavorate entro sei ore dal momento in cui sono state raccolte dall'albero, garantendo quindi bassissima acidità e massima freschezza del prodotto.

**Tipologie di oli prodotti:** Olio extravergine di oliva, Olio extravergine di oliva biologico

**Segnaliamo:**

Formica Alta olio extravergine di oliva biologico



**Vista:** verde chiaro

**Olfatto:** fresco e giovanile, esprime profumi di erba falciata ed erbe selvatiche

**Gusto:** amaro gradevole e mandorlato conferma le note vegetali e, lascia, in chiusura, un piccante di lunga persistenza ed equilibrio

**Abbinamenti:** formaggi freschi e a pasta filata, zuppe di cereali, insalate di ortaggi, carni bianche. Ideale con mozzarella di bufala, pomodori e basilico



**FORMICA ALTA OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO**

giudice: ★★★★★

### TORRACCIO

**FAMIGLIA BARBERINI**

**ROMA (RM)**

VIA DI PORTA MEDAGLIA 152

☎ 06 7136018 - 338 3824877

Quando il nonno di Francesca Romana Barberini acquista l'azienda nel 1948 era il regno di sterpi e pietre, tanto da



chiamarlo Tor de Sassi, ma con molto impegno i quattro fratelli trasformano l'azienda in un'unità produttiva e all'avanguardia. Oggi sono diventati cinquanta ettari con

un oliveto di duemila piante tutte di rosciola, frantoio, leccino, e carboncella. Attualmente se ne stanno mettendo a dimora altre 2500, secondo razionali criteri di agricoltura meccanizzabile. L'obiettivo è quello di ottenere un prodotto sempre più di qualità attraverso una agricoltura sana e sostenibile e una trasformazione in frantoio delle olive in grado di rispettare le qualità organolettiche di un olio tipico e ricco di sostanze fenoliche. Queste sostanze assicurano oltre che pregevoli fragranze anche la possibilità di conservarsi a lungo con quelle caratteristiche aromatiche originarie.

**Tipologie di oli prodotti:** Olio extravergine di oliva monocultivar, Olio extravergine di oliva blend

#### Segnaliamo:

Olio extravergine di oliva monocultivar rosciola

**Vista:** verde pistacchio

**Olfatto:** fruttato erbaceo di erba sfalcata, esprime freschezza e giovanilità

**Gusto:** lievemente amaro mostra un piccante crescente chiudendo con note di erbe di campo e mandorlate

**Abbinamenti:** formaggi di media stagionatura e a pasta morbida, antipasti estivi, alici marinate, insalate, carni bianche e rosse. Ideale con spaghetti all'aglio, olio e peperoncino.



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA MONOCULTIVAR ROSCIOLA**

giudice: ★★★★★

### TORRE IN PIETRA

**FILIPPO ANTONELLI**

**FRUMICINO (RM)**

VIA DI TORRE IN PIETRA 247

www.castelloditorreinpetra.it

☎ 06 61697070

Esiste dal 1200 come borgo rurale, appartenuta alla famiglia Peretti di Papa Sisto V, come magione di caccia e poi ai



Falconieri che grazie all'architetto Fuga ingrandiscono il castello. L'azienda assume la sua attuale fisionomia grazie all'acquisto da parte

del senatore Albertini negli anni '30, che ristruttura il castello, bonifica i terreni e li rende più produttivi. L'azienda è tutt'oggi di proprietà degli eredi Chiarandini - Antonelli, figli del senatore. Famosa per il latte "Torre in Pietra", l'azienda comincia a dare più importanza alla coltivazione della vite e dell'olivo negli anni '60, potenziandola con nuovi sistemi produttivi e nuove varietà a partire dal 2000. Sono ben dieci gli ettari coltivati oggi ad ulivo, con un impianto super intensivo coltivato a Koroneki, F-17, Arbequina, Arbosana, situati in zona semi-collinare ed a pochi chilometri dal mare di Maccarese. Il controllo totale della raccolta e l'immediata molitura, aiutano a produrre un olio dalla freschezza insuperabile, ricco di polifenoli che aiuteranno la conservazione durante l'anno dell'olio stesso.

**Tipologie di oli prodotti:** Olio extravergine di oliva

#### Segnaliamo:

Olio extravergine di oliva Armonia

**Vista:** giallo

**Olfatto:** fresco e profumato, esprime d'impatto sentori di erba tagliata

**Gusto:** amaro e piccante mediamente presenti, aprono a note erbacee sottili e delicate

**Abbinamenti:** pesce al vapore, al forno e crudo, verdure crude e cotte in insalata. Ideale con sogliole in bianco al prezzemolo.



**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA ARMONIA**

giudice: ★★★★★