

I VINI DEL CIRCEO
IL PASSITO PREGIATO
La GRAPPA



Strada del Renibbio, 1720 04010 Borgo Vodice (LT)
Tel. 0773755028 - Fax 0773756147 www.cantinasantandrea.it
info@cantinasantandrea.it



IL VINO CESANESE

AZIENDA AGRICOLA
"Petrucca-Vela"
Tel/fax 0775 501032
www.cesanese.it info@cesanese.it



www.viniterenzi.com
terenzigiovanni@libero.it
AZIENDA AGRICOLA "Villa Santa"
di Giovanni Terenzi
Tel/fax 0775 595466



IL CAFFÈ che gustiamo
nella giornata



Responsabile Filippo Corte
Via Ausonia snc, San Giorgio a Liri (FR)
Tel. 0776 910578 Fax 0776 913478



Ci allietano i dolcetti del forno artigianale
"IL PANE NOSTRO QUOTIDIANO" di Gadaleta
Via Garibaldi - San Lorenzo, SS Cosma e Damiano
Tel. 0771 608705

Ha reso disponibili le pietre ricche di conchiglie fossili che portano in luce
bellezze nascoste delle nostre montagne il dott. Michelangelo Coreno

Centro Italia Marmi srl

Coreno Ausonio (FR) Tel /Fax 0776 996473 Cell. 339 2363583
www.centroitaliamarmi.it e-mail: centroitaliamarmi@libero.it

Il Convegno è riuscito a organizzare l'accoglienza grazie al contributo di:
Comuni di SERAL e SERAF. Comune di Itri.

Le Pro-Loco di Itri e SS Cosma e Damiano. Il Museo del Brigantaggio di Itri.
Tutti produttori rappresentati in questo depliant.

I giovani dei Master: Raggi 2 e Luce 1

...e alla presenza di ciascuno di voi. Grazie, e portate con voi il sole
della nostra terra!

Organizzazione del convegno, pubblicizzazione e grafica a cura della Segreteria dell'Associazione SERAL
www.associazioneseral.it Tel.: 393 9305956 Fax: 0771 740720 E-mail: segreteria@associazioneseral.it

CASTELLO DI ITRI - 6 marzo 2009



2° CONVEGNO REGIONALE AIF-LAZIO
SETTORE SCUOLA

Buffet

Sinfonie del Territorio



Erica dei boschi



Rosmarino selvatico



Oliveti argentati

Abbiamo preparato

IL PANE CASERECCIO condito con Olio Extra Vergine di Oliva itrano e con patè di olive nere e olive rosate

Le "OLIVE ITRANE" in salamoia, nere e rosate

Famose in tutto il mondo, le olive itrane sono colte nei tempi che la sapienza locale ben conosce e vengono poste in una salamoia dosata secondo antichi principi da cui escono pronte per la tavola.

Cooperativa UNAGRI - Itri (LT)

Tel. 0771.727928 e-mail: unagri@tiscali.it

Azienda Agricola "Paolo Arzano" - Itri (LT)

Tel. 0771 727612



LA PANZANELLA DI FRESE E PODOMODORINI condita con olio extra vergine d'oliva delle colline di Castelforte

MASSERIA AURUNCA PRODUZIONE E VENDITA
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
ALLEVAMENTO ZOOTROPICOLOGICO
DEL CAVALLO DA SELLA

Azienda Agricola "Rosato Giuseppe"
Località Siola, Castelforte (LT)

Tel. 347.9231372



IL CACIO MARZOLINO dei Monti Aurunci

Tra i molti prodotti dai pastori locali spicca il cacio marzolino, prodotto con il latte di marzo della pecore e delle capre viene consumato fresco o salato anche ricoperto all'esterno con erbe fresche delle montagne o con peperoncino o messo sott'olio.



LA MOZZARELLA DI BUFALA DOC del sud-pontino

La Mozzarella di Bufala è la regina dell'Agro Pontino e nelle fattorie e aziende casearie pontine si lavora con i metodi tradizionali.

Tel. 0771 311086 Fax 0771 730142

Caseificio "La Fasana" Srl - Itri (LT)



per voi...

IL GRAN CACIO di morolo



Formaggio a pasta filata dura affumicato in pezzatura da 1-5 kg. Di forma cilindrica e colore esterno giallo affumicato, interno giallo chiaro. Viene prodotto con latte crudo bovino locale e trattato con affumicatura di faggio, pioppo o paglia. Realizzato in mastelli di legno per la filatura, paglia, faggio e pioppo per l'affumicatura.

Società Artigiana Scarchilli srl

C. da Madonna del Piano, 12, 03017 Morolo FR

Tel. 0775 806019

Fax 0775 806142

www.scarchilli.it

massimiliano@scarchilli.it



Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio con fagioli

Macelleria Tel. 0771 567237



"Tielle Gaetane" di:

- Scarola e Olive
- Broccoletti e salsiccia
- Carciofi e scamorza
- Cacio e uova
- Zucchine e uova
- Spinaci e ricotta



Tutti i piatti sono conditi con olio extravergine di oliva biologico di Itri di produzione propria

La Frittata di maccheroni

La Tiella Gaetana

Tipico piatto di Gaeta, è una pizza rustica. Le sue origini sono remote ed incerte e di innegabile matrice popolana. Probabilmente era in origine una vivanda di comodo, roba per povere mense degli abitanti del borgo di Gaeta. È composta da due sottili strati di pasta, sovrapposti e chiusi lungo i bordi con la pressione delle dita. Può essere di pesce o verdure, in pratica viene preparata con tutto quello che offre la campagna e la pesca a seconda delle stagioni. Per il condimento si fa uso di Olive itrane note come Olive di Gaeta, acciughe, aglio, prezzemolo, peperoncino amaro, pomodori, olio, sale. Secondo la tradizione, va cotta in forno, entro speciali teglie a forma circolare. Si mangia a quarti, senza l'aiuto di posate. Un piatto della sana dieta mediterranea.

Tel. 0771 463650 Cell. 320 3685531

La cucina di Lena