

Lazio



COMPRA PRODOTTI LAZIALI



Scegliere e sostenere le aziende locali è un impegno importante in cui crediamo da anni.

La cucina tradizionale del Lazio è fatta di ricette tramandate di famiglia in famiglia, rivalutando quei prodotti tipici del territorio che non vogliamo siano dimenticati, e gustare e rievocare così tutto il sapore intenso, spiccato, i sapori genuini dell'infanzia.

Perché il Lazio ha tanto da raccontare, da riscoprire, da tramandare. E noi ci proveremo con tutta la passione che ci contraddistingue.

La tradizione della gastronomia del Lazio spesso è identificata in quella romana, anche se bisogna ammettere che i piatti tipici della cucina romana spesso sono contaminati o "rubacchiati" sapientemente, dalle regioni vicine.

100%
Laziale

Tradizione
LAZIO

Qualche esempio? I tanto amati spaghetti all'amatriciana traggono la loro origine dal vicino Abruzzo, in quanto Amatrice apparteneva a quella regione, e solo più tardi passò sotto la provincia di Rieti.

Per non parlare delle antichissime preparazioni portate dalla cucina ebraica, tant'è che uno dei piatti più amati a Roma sono i rinomati carciofi alla "giudia".

Ma il merito della cucina laziale è anche quella di avere divulgato in tutto il mondo alcune ricette, migliorandole, e soprattutto, con grande inventiva, ha creato piatti con quello che veniva considerato "scarto" dalle cucine dei nobili "Più se spenne e peggio se magna" si usava dire...

Il territorio è fortunato in termini di produttività: campagne rigogliose e colline ci regalano ottimi prodotti ortofrutticoli, olio e vino che vantano anche prodotti dop, doc e igp: la pastorizia con i suoi formaggi, ricotta e pecorino eccellenti, vigneti rigogliosi che donano vini famosi in tutto il mondo. Allevamenti bovini e ovini che ci donano un'ottima carne.

La presenza di laghi, fiumi e mari ci offrono abbondanza di prodotti ittici. Non ci manca niente! Pensiamo che le bellezze architettoniche e i prodotti tipici del nostro territorio fanno del Lazio una perla della nostra Italia.

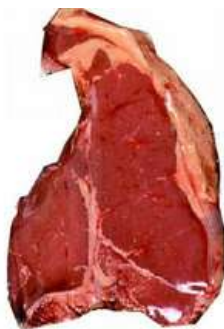




carné



CHIA NI NA



COD.200239

FIorentina BOVINO ADULTO
IGP CHIAnINA
1000+ S/V X 1



COD.200404

HAMBURGER
IGP CHIAnINA
GR 200



COD.200098

LOMBO BOVINO ADULTO
IGP CHIAnINA
V.B.A.C.



COD.200103

GIRELLO BOVINO ADULTO
IGP CHIAnINA
S/V V.B.A.C.



COD.200101

SCAMONE BOVINO ADULTO
IGP CHIAnINA
S/V V.B.A.C

**ALTRI TAGLI
DISPONIBILI SU
ORDINAZIONE**



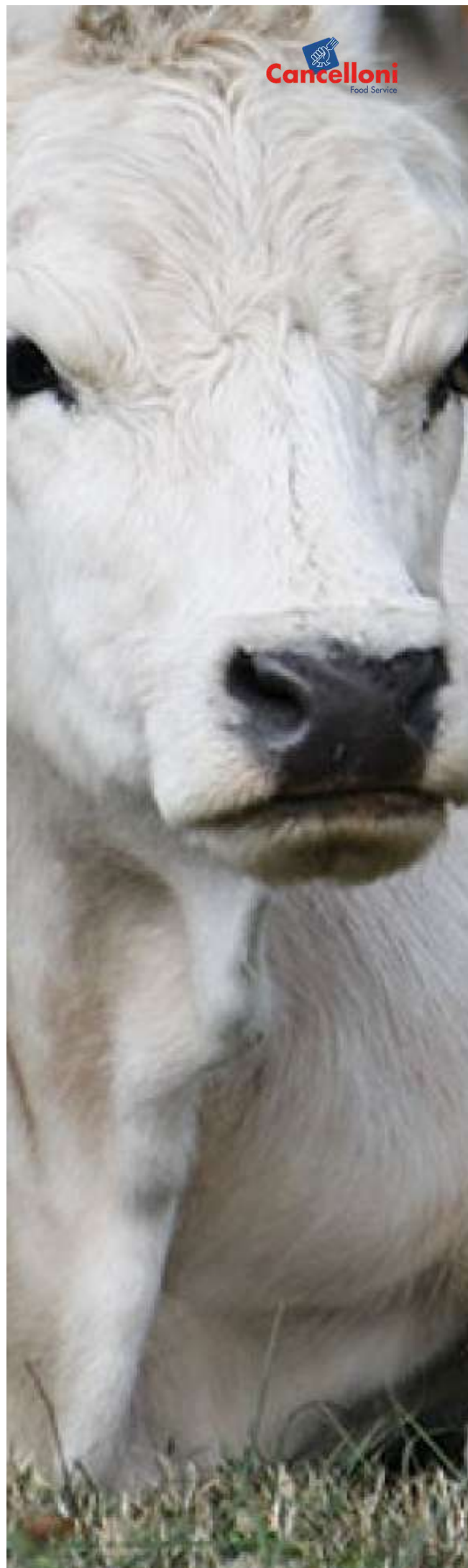
La Chianina è una razza bovina italiana della zona di Siena un tempo utilizzata come forza motrice e ora allevata esclusivamente per la produzione di carne. Deve il suo nome alla Val di Chiana: generalmente ritenuta una razza autoctona dell'Italia Centrale (Lazio, Toscana e Umbria). È una razza di antiche origini, conosciuta da più di 2000 anni ed era utilizzata come razza da lavoro da Romani ed Etruschi; inoltre per il suo candido mantello era utilizzata nei cortei trionfali e nei sacrifici alle divinità.

Millenni di storia legano il Vitellone Bianco ai pascoli italiani. Sono, infatti, oltre 2.000 anni che il bovino si aggira sul territorio dell'Appennino Centrale donando carni pregiate che, non a caso, per prime tra quelle italiane, hanno meritato il riconoscimento europeo della IGP ottenuto nel 1998. Quando si parla di "vitellone" in Centro Italia generalmente si fa riferimento a bovini da carne di età compresa fra i 12 e i 24 mesi.

Si tratta, dunque, di animali giovani le cui carni vengono apprezzate per il ridotto contenuto di grassi e colesterolo ed il bel colore rosso vivo. Il Vitellone Bianco si distingue per il colore del mantello, costituito da peli bianchi che contrastano con la cute nero ardesia che resiste bene ai raggi solari dei pascoli appenninici. Le carni ad avere ottenuto la prestigiosa certificazione sono quelle provenienti dall'Appennino Centrale, un vasto territorio che comprende diverse regioni e province dell'Italia Centrale, dove sviluppano, grazie alle tecniche di allevamento, all'alimentazione e alle condizioni ambientali, le caratteristiche uniche che le differenziano dalle carni bovine di altre zone d'Italia.

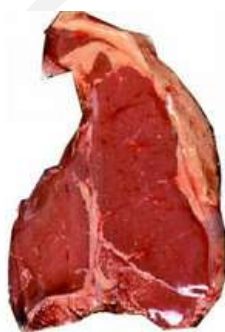
Sotto la certificazione Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP si riconoscono tre specifiche razze bovine italiane dal caratteristico manto bianco. Sono la Chianina, la Marchigiana e la Romagnola, presenti sui territori della dorsale appenninica fin dal tempo degli Etruschi e dei Romani.

Il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, infatti, deve essere allevato in specifiche zone elencate nel rigido Disciplinare di produzione nel quale vengono, indicati tutti i requisiti che il produttore deve applicare sia in fase di allevamento, come la zona di nascita e sviluppo degli animali, le tecniche di allevamento, l'alimentazione e naturalmente la razza, sia nelle fasi successive come la macellazione, la frollatura della carne, il colore, le caratteristiche chimico fisiche e le modalità di vendita e lavorazione.





CHIA NI NA



COD.200239

FIorentina BOVINO ADULTO
IGP CHIAnINA
1000+ S/V X 1



COD.200098

LOMBO BOVINO ADULTO
IGP CHIAnINA
V.B.A.C.



COD.200404

HAMBURGER
IGP CHIAnINA
GR 200



COD.200103

GIRELLO BOVINO ADULTO
IGP CHIAnINA
S/V V.B.A.C.



COD.200101

SCAMONE BOVINO ADULTO
IGP CHIAnINA
S/V V.B.A.C

**ALTRI TAGLI
DISPONIBILI SU
ORDINAZIONE**

A close-up photograph of several pieces of salami on a dark wooden cutting board. The salami has a thick, white, moldy rind and a reddish-pink interior with visible white fat. A sprig of fresh rosemary is in the bottom left corner. A wooden handle is visible in the top right background. The text 'salumi.' is overlaid in the center in a white, serif font.

salumi.



COD.240383

GOTA (GUANCIALE,
BARBOZZO) SUINO
STAGIONATA NAZIONALE
AMATRICIANO SA.NO KG
1,2

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il guanciale, irrinunciabile per la famosa pasta all'amatriciana, viene ottenuto dalla gola del maiale, salata e ben condita con spezie prima di passare alla fase dell'asciugamento. Tolti dal sale, sgocciolati e legati con lo spago, i guanciali vengono lasciati insaporire con pepe: un tocco che ne esalta il sapore e conferisce carattere senza però alterarne il gusto. La stagionatura si conclude dopo un periodo di tre mesi.

STAGIONATURA MINIMA

60 giorni
PESO MEDIO
1,2 Kg



COD.240384

SALAME AQUILANO
SCHIACCIATO SA.NO
GR 500

DESCRIZIONE PRODOTTO

Il salame AQUILANO SCHIACCIATO è una specialità regionale tipica del nostro territorio. Viene prodotto con un impasto magro macinato finemente. Insaccato in budello naturale. La cultura della conservazione nel tempo delle tradizioni artigiane antiche, conduce l'azienda Sano ad effettuare il processo della "pressatura", elemento caratterizzante di questo salume, ancora nel legno. Quest'ultimo, proprio per le sue proprietà fisiche, in fase di stagionatura, "trattiene e dona" al prodotto aromi e profumi che lo rendono unico.

STAGIONATURA MINIMA

20 giorni
PESO MEDIO
0,5 Kg

SALUMI

100%
Lazio


Cancelloni
Food Service



COD.240385

SALAME CICOLANA
SANO
GR 400

STAGIONATURA MINIMA
20 GG
PESO MEDIO
0,4 KG



COD.240386

SALAME SALAMELLA DI
FEGATO SANO
GR 400

STAGIONATURA MINIMA
20 GG
PESO MEDIO
0,4 KG



COD.240381

SU ORDINAZIONE
PROSCIUTTO INTERO
C/OSSO IGP
AMATRICIANO SANO

PESO MEDIO
8+ KG



COD.240382

SU ORDINAZIONE
PROSCIUTTO INTERO
DIOSSTATO S/V IGP
AMATRICIANO SANO

PESO MEDIO
7+ KG





for
ma
ggi

FOR MA GGI



COD.310435

PECORINO ANTICO DELLA
GROTTA DEFUK
ALTA TUSCIA
KG 2

DESCRIZIONE PRODOTTO

Descrizione: Antico Della Grotta Defuk.
Formaggio a pasta semidura,
semicotta, dal colore giallo paglierino.

Ingredienti: Latte italiano di pecora
pastorizzato, Sale, Caglio, Fermenti
lattici, Paglia, fieno, olio di oliva.



COD.310432

PECORINO BOLSENA FRESCO
ALTA TUSCIA KG 2,4

DESCRIZIONE PRODOTTO

Descrizione: Pecorino Lago Di Bolsena.
Formaggio a pasta morbida, dal colore
giallo paglierino.

Ingredienti: Latte italiano di pecora
pastorizzato, Sale, Caglio , Fermenti
lattici.



COD.310433

PECORINO BOLSENA
SEMISTAGIONATO
ALTA TUSCIA KG. 2,3

DESCRIZIONE PRODOTTO

Descrizione: Pecorino Lago Di Bolsena.
Formaggio a pasta morbida, dal colore
giallo paglierino.

Ingredienti: Latte italiano di pecora
pastorizzato, Sale, Caglio, Fermenti
lattici.



FOR MA GGI

100%
Lazio

**Cancelloni**
Food Service



DESCRIZIONE PRODOTTO

Formaggio a pasta semidura,
semicotta dal colore paglierino

Ingredienti: Latte italiano di pecora
pastorizzato, Sale, Caglio, Fermenti
lattici.

COD.310431

PECORINO MARTANO
NERO STAGIONATO
ALTA TUSCIA KG. 2



DESCRIZIONE PRODOTTO

Descrizione: Crosta di colore marrone-
violaceo screziata da presenza di
sansa di olive.
Pasta di colore paglierino carico, odore
aromatico di vegetale (oliva); gusto
incipiente, robusto, di formaggio ovino
stagionato con retrogusto leggermente
acidulo.

ST 60gg+barricatura sansa olive - SDI
Ø 18 - PM kg 1,9

COD.310606

PECORINO LUNA PIENA
ALTA TUSCIA
KG 1,9



Prodotti agroalimentari a km zero e a filiera corta

La proposta di legge approvata si compone di 7 articoli e reca norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agroalimentari che provengono dalla filiera corta o dal chilometro zero o utile.

L'articolo 1 definisce le finalità: esse consistono nella promozione della domanda e dell'offerta di tali prodotti e nel garantire una adeguata informazione al consumatore sulla loro origine e specificità.

Le regioni e gli enti locali potranno assumere in autonomia le iniziative di loro competenza per la valorizzazione di detti prodotti.

L'articolo 2 fornisce le definizioni di prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero o utile e provenienti da filiera corta.

Il comma 1, lettera a) fa rinvio per l'individuazione dei prodotti agricoli a quelli elencati nell'Allegato I del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea, mentre, per i prodotti alimentari, fa riferimento a quanto prescrive l'articolo 2 del regolamento (CE) n.178/2002 (si intende per "alimento" qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani).

Tali prodotti si considerano a chilometro zero o utile quando provengono da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima agricola (o delle materie prime agricole primarie) posti a una distanza non superiore a 70 chilometri dal luogo di vendita, dal luogo di consumo in caso di servizi di ristorazione. Sono compresi anche i prodotti della pesca nelle acque interne e lagunari, provenienti da punti di sbarco posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione, catturati da imbarcazioni iscritte nei registri degli Uffici marittimi delle Capitanerie di Porto competenti per i punti di sbarco e da imprenditori ittici iscritti nel registro delle licenze di pesca tenuti presso le province competenti.

Ai sensi della lettera b), sono prodotti agricoli e alimentari provenienti da filiera corta i prodotti la cui commercializzazione è caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali o dalla presenza di un solo intermediario.

Lo Stato, le regioni e gli enti locali possono prevedere misure per favorire l'incontro diretto tra agricoltori produttori e i soggetti gestori, pubblici e privati, della ristorazione collettiva. L'articolo 3, comma 1, prevede che, in caso di apertura di mercati agricoli di vendita diretta in aree pubbliche, i comuni possano riservare agli imprenditori agricoli che vendono prodotti a chilometro zero o a filiera corta appositi spazi all'interno delle aree del mercato.



**KM
ZERO**

Il comma 2 specifica che le regioni e gli enti locali, previa intesa con le associazioni di rappresentanza del commercio e della grande distribuzione, possono favorire la destinazione di particolari aree all'interno dei supermercati destinate alla vendita di tali prodotti

L'articolo 4 prevede, al comma 1, che con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, da adottare di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze e con il Ministro dello sviluppo economico e sentita la Conferenza Unificata (di cui all'art. 8 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281) siano istituiti: il logo "chilometro zero o utile" e il logo "filiera corta". Lo stesso decreto sarà chiamato a definire le condizioni e le modalità di attribuzione del logo, le modalità di verifica e attestazione della provenienza territoriale, gli adempimenti relativi alla tracciabilità nonché le modalità con cui fornire una corretta informazione al consumatore. Il logo è esposto nei luoghi di vendita diretta, nei mercati, negli esercizi commerciali o di ristorazione e all'interno dei locali, in spazi espositivi appositamente dedicati. Può essere pubblicato in piattaforme informatiche di acquisto o distribuzione che forniscono i prodotti oggetto della proposta di legge in esame. Non può essere apposto sui prodotti, sulle loro confezioni e su qualsiasi packaging utilizzato per la vendita.

L'articolo 5 interviene sul Codice dei contratti pubblici e più precisamente sull'articolo 144, sostituendolo. Viene previsto che l'utilizzo dei prodotti a chilometro zero o utile o provenienti da filiera corta vengano considerati, a parità di offerta, criterio di premialità (termine modificato in relazione ad una condizione espressa dalla X Commissione, che ha sostituito il riferimento precedente al titolo preferenziale) rispetto agli altri prodotti di qualità, quali i prodotti biologici, tipici o tradizionali, i prodotti a denominazione protetta e quelli provenienti dall'agricoltura sociale.

L'articolo 6 prevede che, salvo che il fatto non costituisca reato, l'operatore che immetta sul mercato prodotti agricoli e alimentari violando quanto prescritto dall'articolo 2, o utilizzando il logo di cui all'articolo 4, in assenza dei requisiti di cui all'art. 2, è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da 1.600 euro a 9.500 euro.

L'articolo 7 prevede: al comma 1, l'abrogazione del comma 2 dell'articolo 11 della legge 6 ottobre 2017, n.158. Viene, al riguardo, disposto che ogni riferimento a tale disposizione debba intendersi riferito a quanto previsto dall'art. 2, comma 1, lettere a) e b) della proposta di legge in esame.

Fonte: STUDI - AGRICOLTURA
AGRICOLTURA E BIODIVERSITÀ - CAMERA DEI DEPUTATI - DOCUMENTAZIONE
PARLAMENTARE

PARTNER





CANCELLONI
FOOD SERVICE S.P.A
Strada L. Ariosto, 41
06063 Magione (PG)
075 84 77 71
info@cancelloni.it

cancelloni.it **f** **@** **in**