

ARTIGIANATO DI QUALITÀ



ARTIGIANATO ARTISTICO TRADIZIONALE

Le produzioni artigianali artistiche di tipo tradizionale sono realtà consolidate presso i borghi ed i centri storici della Tuscia, costituendo spesso una presenza indispensabile per il turista. I manufatti artigianali che possono fregiarsi del Marchio Tuscia Viterbese devono essere già in possesso del contrassegno di origine e qualità rilasciato dalla Regione Lazio.

CERAMICHE ARTISTICHE

Le ceramiche artistiche della Tuscia Viterbese affondano le proprie radici produttive nelle diverse epoche storiche, anche quelle più arcaiche (villanoviano ed etrusco). Gli artigiani che si fregiano del marchio collettivo operano nel solco della tradizione artigianale e artistica ed utilizzano tecnologie che, prevedendo un largo apporto della lavorazione manuale, insieme ad un'oculata scelta delle materie prime, determinano un alto livello qualitativo del manufatto.

OSPITALITÀ DI QUALITÀ

STRUTTURE ALBERGHIERE

Il disciplinare è rivolto a tutte le strutture che possiedono almeno le tre stelle del sistema di classificazione alberghiera vigente. Oltre al rispetto di specifici parametri qualitativi, agli alberghi del Marchio Tuscia Viterbese viene affidato il ruolo di punto informativo attivo nei confronti dei clienti, che si esplica fornendo agli ospiti tutte le informazioni relative al territorio e ai prodotti enogastronomici ed artigianali tipici di qualità.



AZIENDE AGRITURISTICHE

Gli aspetti fondamentali richiesti ad un agriturismo che intende fregiarsi del Marchio Tuscia Viterbese sono: la piena integrazione estetica ed ecologica con l'ambiente rurale e naturale della zona; l'offerta enogastronomica, che deve essere fortemente rappresentativa dei prodotti agroalimentari e tipici del territorio, con una forte presenza di prodotti a Marchio Tuscia Viterbese; la divulgazione presso i propri ospiti di informazioni relative alle diverse peculiarità del territorio.

ESERCIZI DI RISTORAZIONE

Ai ristoranti e alle trattorie che intendono identificarsi nel Marchio Tuscia Viterbese viene richiesto di presentare un'offerta enogastronomica che preveda soprattutto piatti tipici del territorio, tra i quali alcuni realizzati con i prodotti a Marchio Tuscia Viterbese. Un forte rilievo viene anche conferito al ruolo divulgativo dell'esercizio il cui personale, al momento della presentazione del menù e dei vini, o su richiesta del cliente, deve fornire informazioni sul Marchio Tuscia Viterbese e sulle tipicità del territorio.

COMMERCIALIZZAZIONE



LE BOTTEGHE DEL GUSTO E I DISTRIBUTORI

Allo scopo di favorire localmente la diffusione e commercializzazione dei prodotti tipici di qualità a Marchio Tuscia Viterbese sono stati individuati degli esercizi commerciali delle imprese di distribuzione che tramite una procedura di affiliazione acquisiscono il titolo di Bottega del Gusto o di Distributori.



Il Marchio collettivo Tuscia Viterbese

È stato istituito nel 2003 dalla Camera di Commercio di Viterbo per contraddistinguere e promuovere prodotti e servizi realizzati nella provincia di Viterbo e che rispondano a determinati requisiti di qualità e tipicità. L'identificazione dell'origine delle produzioni e il rispetto dei disciplinari di qualità sono verificati e garantiti dall'Ente camerale attraverso il Comitato di gestione e controllo del Marchio Tuscia Viterbese.

Il Marchio Tuscia Viterbese nasce per soddisfare l'esigenza degli operatori di raggiungere ed essere ben visibili presso mercati di consumo più vasti, anche internazionali, che non sempre sono alla portata delle piccole aziende locali. Il Marchio collettivo, quindi, promuove prodotti e servizi identificandoli sotto la stessa origine, rappresentata dal territorio della Tuscia viterbese. Al contempo, gli stessi prodotti a marchio promuovono il territorio in quanto espressione diretta di un ambiente che, in virtù delle proprie peculiarità ambientali e sociali, si presenta propizio allo sviluppo di un'enogastronomia ed un artigianato di qualità.

Info: www.tusciaviterbese.it



Il turismo enogastronomico con "Tuscia Welcome"

La spiccata vocazione agricola, l'elevata presenza di aziende biologiche e agriturismo, la grande attenzione alla biodiversità, fanno della Tuscia un territorio ideale per il turismo enogastronomico.

In tal senso le strutture ricettive e i tour operator aderenti al progetto di turismo integrato "Tuscia Welcome" predispongono offerte ricettive e pacchetti turistici dove propongono visite e degustazioni guidate in cantine, frantoi, caseifici, allevamenti, fattorie didattiche, o nei borghi medievali per le feste tradizionali.

Info: www.tusciawelcome.it



Marchio Tuscia Viterbese

Via Fratelli Rosselli, 4 - Viterbo
Tel. 0761.234403 - 0761.234487
marketing@vt.camcom.it

www.tusciaviterbese.it



Qualità nella tipicità
con il Marchio
Tuscia Viterbese

PRODOTTI TIPICI DI QUALITÀ



CAVOLFIORE BIANCO E CAVOLO BROCCOLO ROMANESCO

Le colture del Cavolfiore Bianco e Cavolo Broccolo Romanesco del Marchio Tuscia Viterbese presentano caratteristiche qualitative esclusive che dipendono dall'incontro tra le favorevoli condizioni pedoclimatiche del territorio e l'abilità professionale dei produttori.

Nei comuni di Tarquinia, Montalto di Castro, Canino e Monteromano, il Cavolfiore ed il Broccolo si raccolgono a dicembre, gennaio e febbraio, mentre a Viterbo e nei comuni più interni, la raccolta si svolge da agosto a maggio.

CARNI BOVINE, OVINE E SUINE FRESCHE

Le carni bovine, ovine e suine del Marchio Tuscia Viterbese provengono da allevamenti condotti secondo metodiche vicine alle esigenze e al benessere degli animali, i quali devono essere alimentati da fieni e foraggi locali OGM-free.

Inoltre, negli allevamenti è escluso l'uso di qualsiasi promotore della crescita o molecole antibiotiche che possono forzare lo sviluppo naturale dell'animale.



CARNI LAVORATE

Le carni lavorate della Tuscia Viterbese provengono da animali allevati nella provincia di Viterbo, alimentati prevalentemente con fieno e foraggio fresco.

Ulteriori elementi di qualità introdotti nel disciplinare di produzione è quello del divieto d'uso di antibiotici, se non a fini esclusivamente terapeutici, e dei promotori della crescita.

I salumi e gli insaccati a Marchio Tuscia Viterbese sono prevalentemente di tipo tradizionale e tipico, frutto di elaborazioni artigianali locali che danno luogo ad un vasto assortimento di prodotti di qualità.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP TUSCIA

L'olio extravergine d'oliva DOP Tuscia è ricavato principalmente dalle olive delle varietà Frantoio, Canino e Leccino. Le caratteristiche di questo sono un colore verde smeraldo, con riflessi dorati, l'odore fruttato che ricorda il frutto sano e fresco, un sapore di fruttato medio con equilibrato retrogusto di amaro e piccante di intensità variabile ed un'acidità totale massima dello 0,50%.

La zona di produzione comprende in pratica i comuni della provincia di Viterbo non compresi nell'area di produzione della DOP Canino.



CILIEGIA DELLA TUSCIA

La tradizione secolare del ciliegio in alcune località del viterbese (Celleno, Roccalvece e San Angelo) è stata pubblicamente riconosciuta dal Ministero delle Politiche e Forestali, iscrivendo il prodotto all'elenco nazionale dei Prodotti Tipici Tradizionali, con la denominazione "Ciliegia di Celleno". Nella Tuscia la conduzione degli allevamenti di ciliegio è prevalentemente di tipo tradizionale, con scarso uso di prodotti di sintesi e di meccanizzazione e con produzioni costituite da una ricca gamma varietale.



CONIGLIO VERDE LEPRINO DI VITERBO

Il Coniglio Verde Leprino di Viterbo è una razza selezionata dall'Università della Tuscia che viene allevata all'aperto, con un'alimentazione costituita da mangimi bilanciati non medicati e da fieni e foraggi freschi, non facendo ricorso a medicinali o altri prodotti di sintesi.

Le carni sono considerate di particolare pregio in quanto ricche dal punto di vista proteico e a basso contenuto lipidico.

MIELE E PRODOTTI APISTICI

La produzione del miele del Marchio Tuscia Viterbese dispone di una vasta gamma di specie floreali che solo un territorio integro dal punto di vista ecologico e paesaggistico può garantire. A testimoniare questa condizione è la varietà di sapori e sfumature riscontrabili nei mieli del marchio, associati ad un'indiscutibile qualità organolettica. Tra le produzioni ritroviamo il miele monoflora, il miele millefiori ed il miele di melata, la pappa reale, il polline ed il propoli, nonché estratti vegetali da infuso con contenuto di miele non inferiore al 95%.



NOCCIOLA DEI CIMINI

La nocciola rappresenta per la provincia di Viterbo uno dei prodotti agroalimentari più importanti, sia in termini di fatturato sia per le quantità prodotte, collocando l'area tra i primi posti a livello nazionale. Il disciplinare della nocciola Tuscia Viterbese tiene conto della DOP Nocciola Romana, che si basa soprattutto sulle caratteristiche della varietà locale "Tonda Gentile Romana".

Oltre al frutto sgusciato, da gustare tostato o meno, il Marchio Tuscia Viterbese è assegnato ai prodotti trasformati a base di nocciola della linea "dolce" (prodotti da forno e da pasticceria, creme, cioccolato, torroni, etc.) e "salata", (creme, salse e vellutate).

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA DOP CANINO

È un olio extravergine d'oliva ottenuto dalle varietà di olivo Canino, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio, con un'acidità massima dello 0,50%, un colore verde smeraldo con riflessi dorati e un odore fruttato che ricorda il frutto sano e fresco ed un sapore deciso, con retrogusto amaro e piccante, con sentori di cardo selvatico e carciofo. La zona di produzione ricade nei comuni di Canino, Arlena di Castro, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Tessennano, e parte della superficie di comuni di Montalto di Castro e Tuscania.



PASTICCERIA E PRODOTTI DA FORNO

I prodotti delle pasticcerie e dei forni della Tuscia Viterbese rappresentano una espressione secolare delle feste e ricorrenze religiose e laiche del territorio.

L'elemento fondamentale che differenzia il prodotto a Marchio Tuscia Viterbese è rappresentato dalle modalità artigianali con le quali si svolgono le produzioni, a partire dalla lavorazione dalle materie prime. Molti tra i dolci e i diversi prodotti da forno del marchio collettivo fanno parte dell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.



PATATA DELL'ALTO LAZIO

La patata dell'Alto Lazio trova in vaste porzioni del territorio della Tuscia le condizioni ideali di sviluppo, grazie alla sua naturale predilezione ai terreni sciolti d'origine vulcanica, permeabili, poveri di calcare, ricchi di potassio e di elementi nutritivi. Le tecniche di coltivazioni previste nel disciplinare permettono solo un uso limitato di fitofarmaci, tale che il livello dei residui risulta inferiore al 50% di quelli ammessi dalla normativa vigente.

Nella zona dell'Alta Tuscia la valorizzazione della Patata si rafforza con l'assegnazione del marchio comunitario IGP, che prende in considerazione l'antica tradizione produttiva e la naturale vocazione di suddette zone.

PRODOTTI ALTA TUSCIA

I prodotti dell'Alta Tuscia Viterbese compresi nel Marchio Tuscia Viterbese, già annoverati tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali, sono l'Aglio Rosso di Procono, il Farro del Pungolo di Acquapendente, il Cece del solco dritto di Valentano, il Fagiolo del purgatorio di Gradoli e la Lenticchia di Onano. Il profondo ed antico legame tra detti prodotti e le popolazioni del luogo trovano conferma del perpetuarsi delle tecniche di produzione rispettose dell'ambiente e nelle consolidate tradizioni culinarie, periodicamente rievocate con sagre e feste paesane.



PRODOTTI BIOLOGICI DELLA TUSCIA

La produzione di alimenti biologici nella Tuscia viterbese rappresenta una realtà economica di tutto rispetto, vista la presenza di circa un migliaio di aziende convertite al regime biologico, ad oggi pari a più del 40% delle imprese biologiche presenti nel Lazio (fonte Sinab).

La peculiarità del prodotto biologico trasformato del Marchio Tuscia Viterbese è che le materie prime che lo compongono provengono esclusivamente dalla provincia di Viterbo, a meno di specifiche deroghe previste nei disciplinari dei prodotti presenti nel paniere del Marchio Tuscia Viterbese (vedi prodotti caseari e prodotti da forno).

PRODOTTI CASEARI

Il comparto dei prodotti caseari della provincia di Viterbo vanta un'estesa varietà di tipologie di formaggi, in parte lascito di secolari tradizioni e in parte frutto di ricerche ed innovazioni al passo con i gusti e le mode dei consumatori.

Nel disciplinare di produzione l'elemento che si è voluto fortemente valorizzare è l'origine del latte che deve provenire da animali pascenti nei pascoli o nelle stabulazioni della provincia di Viterbo o, solo in minima parte, da zone limitrofe.



VINI DOC E IGT DELLA TUSCIA

Grazie alle condizioni climatiche e alla natura dei terreni favorevoli, la coltura della vite si è radicata nella Tuscia viterbese a tal punto da divenirne uno dei comparti di eccellenza e di qualità dell'agroalimentare. Il marchio Tuscia viterbese è esteso a tutti i vini DOC (Denominazione di Origine Controllata) e IGT (Indicazione Geografica Tipica) presenti nella provincia di Viterbo.