



**fattorie
montane**

VULCANO ROCCAMONFINA
MATESE E MONTE MAGGIORE

cento prodotti, un unico marchio d'area

Fattorie Montane

Nell'ambito dell'iniziativa finanziata dal GAL Alto Casertano per la campagna di lancio del progetto di valorizzazione delle produzioni locali di qualità, un gruppo di aziende coinvolte nell'iniziativa ha inteso dare nuovo vigore all'iniziativa attraverso la creazione di una società cooperativa che potesse cogliere le sfide lanciate con le attività di promozione e lancio delle produzioni di qualità.

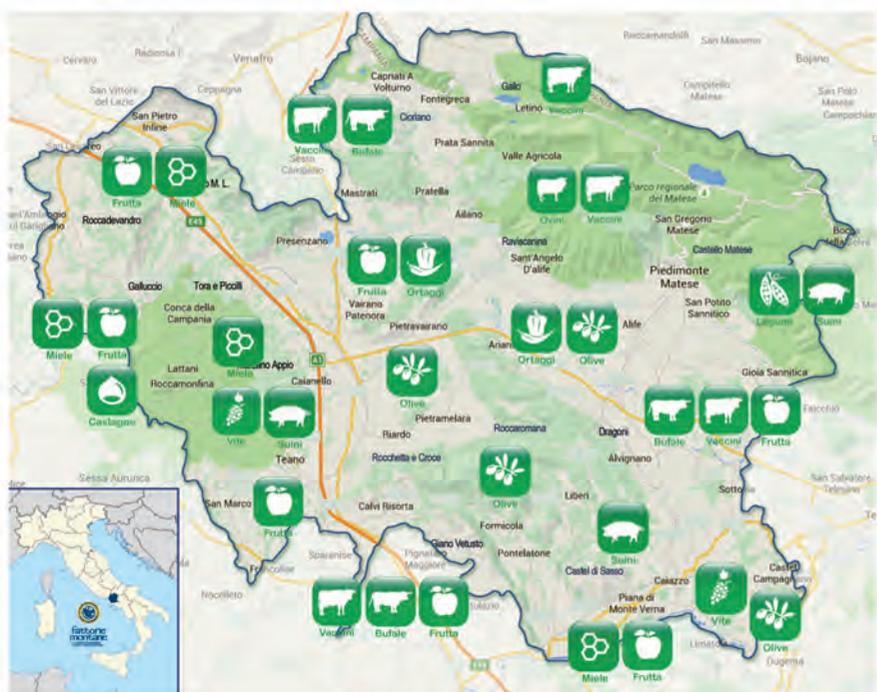
Le aziende socie intendono, con tale strumento, strutturare un'offerta che possa, attraverso un paniere ricco ed eterogeneo, rappresentare il territorio nei canali specializzati italiani ed internazionali. Il paniere di prodotti rappresenta, infatti, la migliore rappresentazione dell'antica presenza dell'uomo, che ha sempre rispettato e conservato il contesto naturale, ha disegnato naturali percorsi di gusto che comprendono tutti gli elementi più buoni e significativi della nostra migliore tradizione alimentare.



Il Marchio d'area

Il GAL Alto Casertano ha voluto rafforzare l'identità del territorio raccogliendo le migliori espressioni enogastronomiche dell'intera area in un unico paniere, identificato dal Marchio d'area. Il marchio certifica la provenienza del prodotto, ma soprattutto il rispetto di rigidi disciplinari elaborati a garanzia dei consumatori finali e degli ecosistemi dei territori del GAL.

Inoltre, tutti i prodotti del paniere si caratterizzano per un segno grafico unico, che li rende riconoscibili nei diversi canali di vendita.



FEASR Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale. L'Europa investe nelle zone rurali



Assessorato Agricoltura



Programma di Sviluppo Rurale PSR CAMPANIA 2007/2013



GAL Alto Casertano

PSR CAMPANIA 2007/2013 - PSL ALTO CASERTANO - AZIONI SPECIFICHE LEADER. MISURA 411 - 1 STRUMENTI COGNITIVI E VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE TERRITORIALI. Tipologia di Intervento 1.c Valorizzazione e Promozione - CUP B17F12000280007 CIG. n. 615393971C



**fattorie
montane**

VULCANO ROCCAMONFINA
MATESE E MONTE MAGGIORE

FATTORIE MONTANE soc. coop. consortile
Via Matese, 6 - 81016 Piedimonte Matese (CE)
Tel/Fax +39 0823 1844045 - info@fattoriemontane.it

www.fattoriemontane.it



Vini

Le migliori espressioni vitivinicole del territorio trovano sintesi nelle IGP **Terre del Volturno** e **Roccamonfina** e nelle due pregiate DOP **Casavecchia di Pontelatone**, dall'intenso colore rubino, e **Galluccio**, prodotto alle falde del monte Camino ed eccellente anche da giovane. Ma questa è anche la terra del leggendario **Pallagrello**, un vitigno raro e dal passato regale, già presente nel '700 alla mensa di Ferdinando IV di Borbone.



Formaggi

Gli allevamenti disseminati lungo il territorio producono un latte che assume le forme e il gusto di saporiti formaggi quali ad esempio gli **Scamorzini del Matese**, il **Caciocavallo Silano DOP** e il **Caciocavallo del Re**. Anche gli allevamenti pecorini e caprini producono ottimi formaggi come il **Pecorino del Matese** che fondendo il gusto del latte ovino e caprino produce un piacevole sapore piccante. Nella zona più a valle si ritrova la preziosa **mozzarella di bufala**.



Olio extravergine di oliva

Distese di oliveti secolari producono tre varietà di olive autoctone capaci di soddisfare i palati più esigenti: dalla spremitura dell'**Oliva Caiazzana** si ottiene un olio dolce con una nota di mandorla. Dalla **Tonda Del Matese** si estrae, invece, un extravergine dal sapore deciso, con finale tra amaro e piccante, con riflessi di mandorla, erba di campo e rucola. L'olio extravergine di oliva **Terre Aurunche**, che ha avuto l'importante riconoscimento della DOP, è prodotto con olive della cultivar Sessana: fruttato con piacevoli sentori di carciofo e mandorla.



Confetture

In tutti le aziende agricole dell'alto casertano mani esperte, secondo le regole antiche trasmesse da generazioni, raccolgono la frutta più buona e la trasformano in deliziose confetture, che mantengono intatto, ancora oggi, tutto il sapore della tradizione. In particolare, da quella che è stata definita la "regina delle mele", nasce la **confettura extra di Mela Annurca**, una bontà dal sapore delicato, da gustare spalmata sul pane o in abbinamento a formaggi e ricotta di pecora.



Prodotti da forno

Percorrendo i vicoli dei borghi dell'alto casertano si viene catturati dall'aroma di pane, fesselle e biscotti. Tra i prodotti tipici del forno troviamo anche i **Taralli Intrecciati**, che prendono il nome dalla striscioline di pasta lievitate, all'olio extravergine d'oliva, intrecciate fra loro e arricchite con i gusti del territorio quale la cipolla alifana o il finocchietto, dando origine a prelibatezze dorate dalla consistenza croccante e dal sapore molto deciso e aromatico. Variiegata è la produzione di biscotti, opera dei maestri panificatori. Il più famoso è il **Biscotto di San Michele**.



Prodotti del bosco

I boschi che segnano sontuosi i massicci dell'alto Casertano nascondono fra la fitta vegetazione numerose bontà: non solo **Nocciole** e **Castagne**, ma anche quei tesori che solo l'occhio attento dell'uomo riesce e a scovare: l'ottimo **Tartufo del Matese**, sia bianco che nero, e il gustosissimo **Fungo Porcino**, tipico delle zone di collina e di montagna, esaltato nelle cucine dei numerosi agriturismi del territorio.



Salumi

Allevato da oltre 2000 anni tipicamente in questo territorio, il **Suino Nero Casertano** si nutre principalmente di ghiande, castagne, noci e frutti selvatici, alimenti naturali che donano alle sue carni sapori e profumi inimitabili. I salumi di suino nero casertano sono oggi tra i più ricercati: la loro caratteristica più pregiata è la straordinaria sapidità e morbidezza delle carni.



Miele

Nell'Alto Casertano il miele ha una tradizione che si tramanda nei secoli e che risale agli antichi Romani. L'apicoltura oggi non è solo una fiorente attività economica, ma una vera e propria cultura. Non a caso, nelle nostre terre le api vengono impiegate da molti produttori agricoli come centraline per il bio-monitoraggio ambientale, sentinelle naturali di un territorio salubre ed incontaminato, che regala miele di altissima qualità: **Millefiori**, **Acacia** e **Castagno**.



Conservas

I prodotti tipici del territorio diventano protagonisti anche di prelibate conserve. La **Cipolla Alifana**, presidio Slow Food e amatissima da molti chef, è ottima da consumare cruda, ma si presta molto bene anche ad essere conservata in agrodolce. L'**Oliva Caiazzana** regala un ottimo olio, ma raggiunge la sua massima espressione come oliva da tavola, tanto da essere scelta come nuovo Presidio Slow Food. **Tartufi** e **Porcini** vengono declinati in svariate ricette, tutte evocative di una montagna generosa ed incontaminata.



Farina

Dal **Mais**, ricco di fibre, proteine e minerali, coltivato nella verde vallata di **Gallo Matese**, si ottiene una polenta consistente e saporita, che una volta raffreddata viene servita al posto del pane per accompagnare zuppe e minestre. La molitura per schiacciatura viene ancora realizzata con antiche macine in pietra. Nella stessa zona vengono prodotte anche eccellenti **farine di frumento integrale**, adatte alla preparazione delle antiche ricette, povere ma decisamente gustose.



Legumi

I **fagioli coltivati a Gallo Matese** sono ecotipi locali, espressione della ricca biodiversità vegetale che caratterizza tutto il territorio del GAL. Ancora oggi infatti, questi legumi vengono piantati col mais che serve contemporaneamente per il sostegno dei fagioli e per la granella dalla quale si ricava poi la farina per la polenta. A quote più basse, vengono coltivati i **fagioli cerati** e i **fagioli rossi**, eccellenti per zuppe e minestre. Il **lupino gigante** è un recente presidio Slow Food.



Ortofrutta

Nelle verdi pianure comprese fra le cime dei monti trovano spazio colture ortofrutticole gustose e variegata. Qui è protagonista indiscussa la **Mela Annurca Campana** che ha ottenuto anche il riconoscimento IGP. Ma anche gli ortaggi sono ben rappresentati: la **Cipolla Alifana**, conservata nelle tipiche 'nzerte e la **Patata di Letino** col suo gusto delicato e straordinarie proprietà nutrizionali.



ALTO CASERTANO

le eccellenze enogastronomiche di una terra sorprendente e generosa



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
"Europa investe nelle zone rurali"



ASSESSORATO AGRICOLA



Programma di Sviluppo Rurale
PER CAMPANIA
2007/2013



GAL Alto Casertano