



MONTE MAGGIORE

GREEN & SMART COMMUNITY

Innovazione · Ambiente · Persone

SCHEDE PRODOTTO

Prodotti Tipici di Giano Vetusto, Rocchetta e Croce, Pontelatone

DOP · IGP · DOC · PAT · Presidio Slow Food

Iniziativa n. 9 - Sviluppo di un modello di azienda agricola sostenibile

Agri-Smart Community | PNRR Missione 2 - Rivoluzione Verde e Transizione Ecologica

Componente 1 - Economia Circolare e Agricoltura Sostenibile (M2C1) · Investimento 3.2 Green Communities

Finanziato dall'Unione Europea - Next Generation EU 2021

Indice dei Prodotti

01	Conciato Romano	<i>Presidio Slow Food PAT</i>
02	Caso Peruto (Casoperuto)	<i>PAT Arca del Gusto Slow Food</i>
03	Caprino Conciato del Monte Maggiore	<i>PAT</i>
04	Olio Extravergine d'Oliva del Monte Maggiore	<i>PAT - cultivar autoctone</i>
05	Casavecchia di Pontelatone	<i>DOC</i>
06	Falerno del Massico	<i>DOC</i>
07	Prosciutto di Rocchetta	<i>PAT</i>
08	Suino di Razza Casertana	<i>PAT TGAA</i>
09	Mozzarella di Bufala Campana	<i>DOP</i>
10	Guanto Gianese	<i>Prodotto Topico locale</i>
11	Terre del Volturno - Pallagrello e Casavecchia	<i>IGT</i>

Scheda Prodotto 01 / 11

Conciato Romano

Il formaggio più antico d'Italia - Giano Vetusto, Castel di Sasso e zone limitrofe del Monte Maggiore

★ Presidio Slow Food | PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale)

Comune/Territorio	Castel di Sasso, Giano Vetusto e comuni limitrofi del Monte Maggiore (CE)
Categoria	Formaggio stagionato conciato - latte crudo ovino, vaccino o caprino
Descrizione: Considerato tra i formaggi più antichi del mondo, il Conciato Romano affonda le radici nell'epoca sannita (VI–V sec. a.C.) ed è citato negli scritti di Cicerone e negli epigrammi di Marziale come formaggio trebulano. Il nome «conciato» deriva dalla tecnica di lavorazione: dopo la caseificazione, le forme vengono «conciate» con un intingolo di olio extravergine d'oliva, aceto di vino Casavecchia, piperna (<i>Thymus serpyllum</i>), peperoncino macinato e talvolta vino. Lavate in precedenza con l'acqua di cottura delle pettole (pasta fresca locale), le formette vengono poi stipate ermeticamente in anfore di terracotta o vasi di vetro dove maturano sviluppando un profilo aromatico straordinario.	
Caratteristiche: Pasta semidura tendente al morbido con la stagionatura; colore dal giallo paglierino al bruno. Profumo intenso con sentori alcolici, di frutta matura e riduzione olfattiva. Sapore pieno, complesso, con punte di piccante. Prezzo medio 50–55 €/kg. Premio Fuoriclasse Gambero Rosso 2012, Oscar dei Formaggi 2015.	
Stagionalità	Tutto l'anno (evitando i periodi di caldo eccessivo)
Periodo ideale	Stagionatura da 6 mesi fino a 2 anni
Suggerimenti d'uso: Ottimo consumato in purezza a temperatura ambiente. Eccellente da grattugia su pasta, pizza, risotti - anche in piccole dosi data l'intensità aromatica. Usato come topping sulla pizza napoletana (valorizzato da Gino Sorbillo e i fratelli Salvo). Ingrediente di quiche, ravioli ripieni e timballi di pasta. La chef stellata Rosanna Marziale lo grattugia sullo Scarpariello.	
Abbinamenti: Confetture di limoni, fichi, cotognata; miele di castagno o corbezzolo. Vini rossi strutturati (es. Casavecchia di Pontelatone DOC, Taurasi). I grandi intenditori lo apprezzano anche senza abbinamento vinoso per la sua indipendenza aromatica.	

Scheda Prodotto 02 / 11

Caso Peruto (Casoperuto)

Il «formaggio perduto» - area del Monte Maggiore, Alto Casertano

★ PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) | Arca del Gusto Slow Food

Comune/Territorio

Comuni del Monte Maggiore: Rocchetta e Croce, Giano Vetusto, Castel di Sasso, Pontelatone, Formicola, Liberi e zone limitrofe (CE)

Categoria

Formaggio conciato - latte crudo ovicaprino (prevalenza caprina)

Descrizione: Il nome dialettale «caso peruto» significa «formaggio perduto» o «vizzo, aggrinzito», con riferimento all'aspetto rugoso e all'odore pungente di muffa naturale che emana dalla forma stagionata. La produzione risale ai tempi di Plinio il Vecchio, che ne esaltava le virtù nella *Naturalis Historia* descrivendo i formaggi dell'area aurunca. Ottenuto da latte crudo ovicaprino (con almeno 80% di latte di capra), coagulato con caglio vegetale estratto da fiori di cardo selvatico (*Cynara cardunculus*). Le forme, dopo salatura a secco, vengono lavate con acqua di cottura delle pettole o con aceto di vino bianco e olio, cosparse di pimpinella essiccata e stipate in vasi di terracotta o damigiane di vetro chiuse ermeticamente.

Caratteristiche: Crosta rugosa di colore giallo paglierino con residui di pimpinella; pasta tendente al grigio per la presenza di muffe naturali. Odore pungente e penetrante. Sapore pieno, pastoso, aromatico e piccante - più intenso con l'avanzare della stagionatura. Produzione artigianale estremamente limitata, a rischio estinzione.

Stagionalità

Produzione: gennaio–luglio (latte primaverile); disponibilità dopo stagionatura: estate–inverno

Periodo ideale

Stagionatura da 6 mesi fino ad oltre 1 anno

Suggerimenti d'uso: Preferibilmente consumato in purezza con pane casereccio e olio extravergine d'oliva. Eccellente da grattugia su pasta con pomodorini del piennolo e basilico, in sostituzione del pecorino. Topping su pizze e focacce, farcitura per ravioli. Per le sue caratteristiche non è un formaggio da taglio ma da grattugia.

Abbinamenti: Miele di castagno, marmellata di pere o fichi. Vini bianchi passiti o rossi ben strutturati (es. Casavecchia di Pontelatone DOC). Olio EVO locale di cultivar Corniola o Caiatina.

Scheda Prodotto 03 / 11

Caprino Conciato del Monte Maggiore

Formaggio caprino semiduro d'alta quota - Rocchetta e Croce, Formicola

★ PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale)

Comune/Territorio Zona più elevata del Monte Maggiore: Rocchetta e Croce, Formicola, Liberi, Castel di Sasso, Pontelatone, Roccaromana, Pietramelara (CE)

Categoria Formaggio conciato a pasta semidura - latte crudo caprino

Descrizione: Formaggio grasso di breve o media stagionatura prodotto nel periodo gennaio–ottobre nelle zone più elevate del Monte Maggiore. Derivato dalla tradizione casearia caprina locale, è ottenuto da latte crudo di capre allevate al pascolo sulle pendici del monte. La tecnica di lavorazione prevede la conciatura con timo serpillio, olio e aceto, in linea con l'antica tradizione dei formaggi conciati dell'area trebulana. Le forme vengono maturate in orci di terracotta o vasi di vetro secondo metodi tradizionali identici a quelli del Conciato Romano.

Caratteristiche: Forma cilindrica con crosta di colore giallo-bruno, leggermente dura, untuosa e morchiata con residui delle erbe aromatiche. Pasta di colore giallo paglierino, compatta e abbastanza dura, con frattura a scaglie. Sapore armonico nelle componenti dolce-salato, tendente al piccante con la stagionatura. Profumo di intensità medio-elevata con note di lattico cotto (burro fuso), erbaceo (timo serpillio), animale (ircino), olio e aceto.

Stagionalità Produzione: gennaio–ottobre; disponibilità tutto l'anno in funzione della stagionatura

Periodo ideale Stagionatura variabile: da 2–3 mesi (fresco/semi-stagionato) fino a 6–12 mesi

Suggerimenti d'uso: Ottimo consumato tal quale come aperitivo o in piatti di formaggi misti. Si valorizza nell'abbinamento con miele di castagno o corbezzolo e confetture di limoni o fichi. Adatto anche come ingrediente in zuppe, bruschette e preparazioni al forno.

Abbinamenti: Miele di castagno; confetture locali di fichi e limoni. Vini rossi (Casavecchia di Pontelatone DOC, Terre del Volturno IGT), anche vini bianchi strutturati. Olio EVO locale.

Scheda Prodotto 04 / 11

Olio Extravergine d'Oliva del Monte Maggiore

L'oro verde dell'Alto Casertano - cultivar Corniola, Caiatina e autoctone locali

★ PAT - cultivar autoctone; area limitrofa alla DOP Terre Aurunche

Comune/Territorio	Giano Vetusto, Pontelatone, Castel di Sasso, Formicola e comuni del Monte Maggiore (CE)
--------------------------	---

Categoria	Olio extravergine d'oliva - cultivar Corniola, Caiatina e altre autoctone locali
------------------	--

Descrizione: L'olivicoltura del Monte Maggiore si caratterizza per la presenza di cultivar autoctone di grande pregio, prima tra tutte la Corniola (denominata anche Pignarola o Pigna nei comuni limitrofi), tipica dei comuni di Castel di Sasso, Pontelatone e Formicola. La Caiatina è un'altra varietà storica dell'area collinare caiatina. Gli oliveti, spesso plurisecolari, crescono sui declivi soleggiati tra i 150 e i 500 metri s.l.m. in un microclima favorevole con escursioni termiche che esaltano i polifenoli del frutto. La raccolta avviene tradizionalmente tra ottobre e dicembre, ancora con metodi manuali o semi-meccanizzati, per preservare l'integrità delle olive.

Caratteristiche: Olio di colore verde con riflessi dorati; profumo fruttato di media intensità con note erbacee e di pomodoro verde. Gusto equilibrato con punta amarognola e piccante tipica dei polifenoli. Acidità contenuta (generalmente < 0,5%). Elevato contenuto in polifenoli antiossidanti. Eccellente per condimento a crudo.

Stagionalità	Raccolta: ottobre–dicembre; disponibilità tutto l'anno (migliore freschezza nei primi 12 mesi)
---------------------	--

Periodo ideale	Ottimale nei primi 8–12 mesi dalla spremitura
-----------------------	---

Suggerimenti d'uso: Eccellente a crudo su bruschette, insalate, legumi e zuppe di verdure. Indispensabile nella concia del Conciato Romano e del Caso Peruto. Ideale per la conduzione delle cotture a bassa temperatura. Protagonista delle sagre locali come la Festa del Vino e dell'Olio di Giano Vetusto.

Abbinamenti: Pane casereccio locale, legumi (fagioli cannellini, cicerchie), verdure di stagione. Bruschetta al pomodoro, formaggi freschi. Si abbina a qualsiasi prodotto del territorio Monte Maggiore.

Scheda Prodotto 05 / 11

Casavecchia di Pontelatone DOC

Il vino del vitigno ritrovato - Pontelatone e colline del Monte Maggiore

★ DOC (Denominazione di Origine Controllata) - DM 8 novembre 2011

Comune/Territorio	Liberi, Formicola, Pontelatone, Caiazzo, Castel di Sasso, Castel Campagnano, Piana di Monte Verna, Ruviano (CE)
--------------------------	---

Categoria	Vino rosso DOC - vitigno Casavecchia (min. 85%)
------------------	---

Descrizione: La storia del Casavecchia è avvolta nella leggenda locale: verso la fine del XIX sec., Scirocco Prisco di Pontelatone trovò una singola vite antica (con fusto di oltre 40 cm di diametro) tra le rovine di una vecchia masseria denominata 'Ciesi'. Da qui nasce il nome. Alcuni ricercatori ipotizzano una discendenza diretta dall'antico vitigno Trebulano citato da Plinio il Vecchio nella Naturalis Historia, ma non esistono prove documentate. Il Casavecchia è un vitigno a bacca nera estremamente raro ed esclusivo della provincia di Caserta. La denominazione DOC è stata ottenuta nel 2011. La zona di produzione si sviluppa nella fascia collinare tra il Monte Maggiore e i Monti Tifatini, con vigne poste tra i 50 e i 400 m s.l.m.

Caratteristiche: Colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumi complessi di ciliegia matura, note speziate (pepe nero, chiodi di garofano, curcuma), sentori balsamici e di liquirizia. Gusto secco, sapido, giustamente tannico, morbido e di corpo; finale lungo e persistente. Titolo alcolometrico minimo: 12,50% Vol (Riserva: 13%). Invecchiamento obbligatorio: 24 mesi (di cui 12 in legno); Riserva: 36 mesi (di cui 18 in legno).

Stagionalità	Vendemmia: fine settembre – inizio ottobre; disponibilità dopo invecchiamento obbligatorio
---------------------	--

Periodo ideale	Pronto dopo 2 anni; la Riserva esprime il massimo tra il 3° e il 7° anno
-----------------------	--

Suggerimenti d'uso: Vino da meditazione e da abbinamento a piatti importanti. Ideale per accompagnare i prodotti tipici del Monte Maggiore come il Conciato Romano, il Prosciutto di Rocchetta e le carni di suino casertano. Utilizzato anche nella concia del Conciato Romano.

Abbinamenti: Primi piatti con ragù di carne, salumi e salsicce locali, carni rosse alla griglia, capretto e agnello al forno, carne di bufala, formaggi stagionati. Temperatura di servizio: 16–18°C.

Scheda Prodotto 06 / 11

Falerno del Massico DOC

Il vino degli imperatori romani - area settentrionale della provincia di Caserta

★ DOC (Denominazione di Origine Controllata) - riconoscimento 1989

Comune/Territorio

Sessa Aurunca, Cellole, Mondragone, Falciano del Massico, Carinola (CE) - area limitrofa al Monte Maggiore

Categoria

Vino DOC - Bianco (Falanghina min. 85%), Rosso (Aglianico min. 60%, Piedirosso max 40%), Primitivo (min. 85%)

Descrizione: Il Falerno del Massico è il discendente del Falernum, il vino più celebre dell'antica Roma: amato da Cicerone, cantato da Orazio e Virgilio, distribuito in tutto l'Impero in anfore di terracotta. Secondo la leggenda Bacco stesso trasformò le pendici del Monte Massico in vigneti. La viticoltura nell'area risale ai colonizzatori greco-micenei e fu ulteriormente sviluppata in epoca romana. Il Falernum era distinto in tre tipologie per altimetria: Caucinum, Faustianum e Falernum. Recuperato modernamente dall'avvocato e produttore Francesco Paolo Avallone a partire dalla fine degli anni '80, il Falerno del Massico DOC è oggi uno dei vini di punta dell'enologia campana.

Caratteristiche: Bianco: colore giallo paglierino brillante; profumo floreale e fruttato; gusto fresco, sapido e asciutto (T° servizio 8–10°C). Rosso: colore rubino intenso; olfatto vinoso e gradevole; gusto secco, sapido, con buona struttura tannica (T° servizio 16–18°C). Primitivo: colore rosso violaceo; sentori di frutti rossi maturi e spezie; struttura potente e avvolgente (T° 16–18°C). Titolo alcolometrico: Bianco 12%, Rosso 12,5%, Primitivo 13%.

Stagionalità

Vendemmia: settembre–ottobre; disponibilità tutto l'anno

Periodo ideale

Bianco: 1–2 anni; Rosso: 2–5 anni; Riserva: 3–7 anni

Suggerimenti d'uso: Il Bianco è ideale per aperitivi e antipasti di mare. Il Rosso e il Primitivo accompagnano i grandi piatti della tradizione campana e i prodotti del Monte Maggiore. Eccellente anche come vino da meditazione e collezione per le Riserve.

Abbinamenti: Bianco: pesci alla griglia, crostacei, calamari, caciocavallo, mozzarella di bufala DOP. Rosso: salumi, salsicce, carni rosse, agnello, formaggi stagionati. Primitivo: piatti ricchi, brasati, selvaggina, formaggi erborinati.

Scheda Prodotto 07 / 11

Prosciutto di Rocchetta

Il salume delle altitudini ventilate - Rocchetta e Croce

★ PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale)

Comune/Territorio Rocchetta e Croce (CE) - Monte Maggiore, circa 500 m s.l.m.**Categoria** Salume stagionato - coscia di suino, tradizione artigianale

Descrizione: A Rocchetta e Croce il prosciutto è prodotto da tempo immemorabile. Il segreto della sua qualità sta nelle straordinarie condizioni microclimatiche del borgo, posto sul dorso di un colle a circa 500 m s.l.m., con ottima esposizione sulla vasta pianura campana dell'Agro Caleno-Capitano. La combinazione di altitudine, posizione geografica e ventilazione naturale assicura correnti d'aria fresche e asciutte per buona parte dell'anno, creando condizioni ottimali di umidità e ventilazione del tutto naturali. Le cosce vengono salate nella tradizionale matrella (contenitore in legno), pressate con pressa in legno di quercia e stuccate con sugna e peperoncino piccante macinato.

Caratteristiche: Forma con amputazione del gambetto; peso 8–10 kg; lunghezza 60–80 cm. Colore esterno rosso scuro con stuccatura di sugna e peperoncino. Colorazione interna rosso intenso, più o meno scuro secondo stagionatura, con marezzatura evidente (tipica del suino casertano). Sapore intenso, leggermente piccante, con dolcezza di fondo e complessità aromatica. Stagionatura minima 16 mesi.

Stagionalità Lavorazione: dicembre–febbraio (periodo più freddo); disponibilità tutto l'anno dopo stagionatura

Periodo ideale Stagionatura minima 16 mesi; ottimale 18–24 mesi

Suggerimenti d'uso: Consumato in purezza in fette sottili, tagliato a mano o a macchina. Ottimo su pane casereccio locale. Ingrediente pregiato di antipasti misti con formaggi locali. Accompagnato dalla tradizionale P'ttera (papaccelle sott'aceto). Abbinamento naturale con vini rossi locali.

Abbinamenti: Pane casereccio, fichi maturi, melone (in estate). Casavecchia di Pontelatone DOC, Falerno del Massico Rosso. Formaggi locali in piatti misti antipasto. Miele di castagno per contrasto dolce-salato.

Scheda Prodotto 08 / 11

Suino di Razza Casertana

Il «pelatello» - patrimonio genetico autoctono antico dell'Alto Casertano

★ PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) | Tipo Genetico Autoctono Antico (TGAA)

Comune/Territorio

Province di Caserta e Benevento; allevamenti nei boschi del Monte Maggiore e dell'Alto Casertano

Categoria

Carne fresca e salumi - suino di razza autoctona

Descrizione: Il Suino Casertano non è una «razza» nel senso tecnico, ma un Tipo Genetico Autoctono Antico (TGAA), probabilmente allevato già in epoca romana come testimoniano raffigurazioni di suini negli scavi di Capua, Pompei ed Ercolano studiate dal prof. Baldassarre nel 1899. Si riconosce per il caratteristico manto grigio ardesia, l'assenza di setole (da cui il nome popolare «pelatello» o «pelatiello»), e le caratteristiche «sciuccaglie» (bargigli ai lati della gola). Allevato allo stato semibrado nei boschi, si nutre di ghiande, castagne e vegetali del sottobosco. Macellato tradizionalmente tra gennaio e febbraio, ogni parte del maiale viene valorizzata per carni fresche e trasformati.

Caratteristiche: La caratteristica più pregiata è la «marezzatura» - l'abbondante tessuto connettivo intramuscolare che conferisce sapidità e morbidezza eccezionali alle carni. L'abbondante grasso addominale produce la pregiata «sugna» usata in tutta la tradizione dolciaria locale. Carni con profilo aromatico ricco e intenso, superiore ai suini bianchi industriali.

Stagionalità

Macellazione: dicembre–febbraio; prodotti trasformati disponibili tutto l'anno

Periodo ideale

Carni fresche in inverno; salumi stagionati tutto l'anno

Suggerimenti d'uso: Carni fresche: arrosti, bracirole, tracchie (costatelle), maialino nero al forno. Salumi: salsicce, capocolli, pancette, soppressate, prosciutti. La sugna è fondamentale per taralli nzogna e pepe, casatielli, torte rustiche. Le «salsicce sotto sugna» sono un prodotto tipico del Casertano.

Abbinamenti: Vini rossi strutturati: Casavecchia di Pontelatone DOC, Falerno del Massico Rosso. Pane casereccio, papacelle sott'aceto (tipico abbinamento con la P'ttera). Verdure di stagione del territorio.

Scheda Prodotto 09 / 11

Mozzarella di Bufala Campana DOP

L'oro bianco - produzione nell'area di Pontelatone e Alto Casertano

★ DOP (Denominazione di Origine Protetta) - riconoscimento UE 1996

Comune/Territorio	Pontelatone e comuni dell'area casertana rientranti nel disciplinare DOP (CE)
Categoria	Formaggio fresco a pasta filata - latte intero di bufala
Descrizione: La Mozzarella di Bufala Campana DOP è definita «regina della cucina mediterranea» e «oro bianco» per le pregiate qualità gustative. La storia dei bufali in Campania è antichissima; furono i Borbone a sviluppare il primo caseificio sperimentale al Real Sito di Carditello (San Tammaro, CE), dove ogni animale aveva un nome dei personaggi di corte. Oggi il Consorzio di Tutela ha sede nelle Regie Cavallerizze della Reggia di Caserta. A Pontelatone opera il Caseificio Antica Casella con allevamento diretto di centinaia di bufale e lavorazione tradizionale a mano. Il latte viene consegnato filtrato, trasformato entro 60 ore dalla mungitura; la cagliata viene rotta in due tempi con un ruotolo di legno fino a grumi della grandezza di una noce. Caratteristiche: Forma tondeggianti (o treccia, ciliegina, bocconcino, nodino); superficie liscia e sottile, bianco porcellanato; pasta bianca, elastica e a sfoglie; al taglio rilascia liquido biancastro. Profumo di latte fresco con note acidule delicate. Sapore dolce e burroso con leggera acidità. In Italia 4° DOP per valore alla produzione; nel 2024 certificate 55.718 tonnellate (40% esportate).	
Stagionalità	Produzione tutto l'anno; picco qualitativo primavera–estate con le erbe fresche dei pascoli
Periodo ideale	Da consumare freschissima, preferibilmente entro 24–48 ore dalla produzione
Suggerimenti d'uso: Da sola con olio EVO e sale. Insalata caprese con pomodori e basilico. Su pizza napoletana (aggiunta a crudo dopo la cottura). In antipasti misti con salumi locali e verdure grigliate. Fritta in pastella o in filetti impanati. Abbinamenti: Olio EVO locale, pomodori maturi, basilico fresco. Vini bianchi freschi: Falanghina del Sannio, Asprinio di Aversa DOC, Falerno del Massico Bianco. Vini spumanti campani. Prosciutto di Rocchetta o salumi locali.	

Scheda Prodotto 10 / 11

Guanto Gianese

La ciambella dell'identità locale - Giano Vetusto

★ Dolce tipico locale - Prodotto Tipico riconosciuto

Comune/Territorio	Giano Vetusto (CE) - borgata Curti e frazioni del Monte Maggiore
Categoria	Dolce fritto tradizionale - pasta lievitata
Descrizione: Il Guanto Gianese (noto anche come Guanto Caleno nella variante dell'area di Calvi Risorta) è il dolce identitario per eccellenza di Giano Vetusto, protagonista della Festa del Vino nel borgo Curti. La leggenda ne attribuisce il nome all'esclamazione di un ospite che, infilando la mano nel buco della ciambella, disse «Sembra proprio un guanto!». La ricetta, tramandata oralmente di generazione in generazione esclusivamente dalle donne del luogo, viene preparata con un impasto lievitato di farina, uova, latte, olio, zucchero, lievito, liquore all'anice e scorza di limone grattugiata. La sfoglia viene tagliata con l'apposita rotella dentata (guantaruolo), un attrezzo artigianale locale, e le strisce vengono chiuse a formare la ciambella. Fritta in olio bollente e cosparsa di zucchero semolato e a velo. Caratteristiche: Forma a ciambella/corona con bordi dentellati caratteristici dati dal guantaruolo. Colore dorato brillante. Consistenza croccante all'esterno e soffice all'interno. Profumo di anice, limone e vaniglia. Sapore dolce con aromi agrumati e di anice. Si conserva 2–3 giorni, o riscaldato al microonde per recuperare fragranza.	
Stagionalità	Preparato in occasione di festività, sagre, matrimoni, battesimi, cresime e comunioni - non si trova in vendita regolare
Periodo ideale	Consumo immediato dopo la frittura; picco di produzione in autunno (Festa del Vino) e nelle festività natalizie
Suggerimenti d'uso: Consumato caldo appena fritto, cosperso di zucchero a velo. Ottimo spalmato con marmellata o nutella il giorno dopo. Riscaldato per pochi secondi al microonde riacquista fragranza e sofficità. Protagonista delle sagre e festival del Monte Maggiore. Abbinamenti: Vino novello o vino da dessert locale. Caffè o caffè espresso. Liquore all'anice o al limone. Crema di nocciola o marmellata di fichi del territorio.	

Scheda Prodotto 11 / 11

Terre del Volturno IGT - Pallagrello e Casavecchia

L'indicazione geografica dell'Alto Casertano - vitigni autoctoni riscoperti

★ IGT (Indicazione Geografica Tipica)

Comune/Territorio Intera provincia di Caserta, con epicentro nelle colline del Monte Maggiore e del Medio Volturno

Categoria Vini rossi, bianchi e rosati IGT - Pallagrello Bianco, Pallagrello Nero, Casavecchia, Falanghina

Descrizione: L'IGT Terre del Volturno rappresenta l'ombrello di tutela geografica per la vitivinicoltura dell'intera provincia di Caserta, e comprende i vini prodotti con vitigni autoctoni come il Pallagrello Bianco, il Pallagrello Nero, il rarissimo Coda di Pecora (di cui l'azienda Il Verro a Monte Maggiore è l'unico produttore al mondo), oltre al Casavecchia e alla Falanghina. Il Pallagrello era il vino preferito di Ferdinando IV di Borbone, che ne ordinava la produzione nelle tenute reali del Casertano. La riscoperta e valorizzazione di questi vitigni da parte di piccoli produttori a conduzione familiare ha rivitalizzato la viticoltura dell'Alto Casertano.

Caratteristiche: Pallagrello Bianco: colore giallo paglierino con riflessi dorati; profumo floreale con note di fiori bianchi, mela e agrumi; gusto fresco e minerale. Pallagrello Nero: colore rosso rubino; sentori di frutti rossi, spezie e timo; struttura tannica elegante e raffinata. Casavecchia IGT: simile al DOC ma con maggiore libertà stilistica nella vinificazione (es. affinamento in anfora).

Stagionalità Vendemmia: fine settembre – ottobre; disponibilità tutto l'anno

Periodo ideale Bianchi: 1–3 anni; Rossi: 2–6 anni; vinificazioni in anfora: 3–8 anni

Suggerimenti d'uso: I bianchi accompagnano perfettamente la mozzarella di bufala e i piatti di pesce. I rossi si abbinano all'intera gastronomia del Monte Maggiore. Il Pallagrello Nero affinato in anfora (es. Sphaeranera dell'azienda Il Verro) è considerato un vino di culto per gli appassionati di vini naturali.

Abbinamenti: Pallagrello Bianco: mozzarella di bufala DOP, frutti di mare, verdure grigliate. Pallagrello Nero: carni rosse, Conciato Romano, Prosciutto di Rocchetta, formaggi stagionati. Casavecchia IGT: piatti della tradizione contadina locale.

Note metodologiche

Le schede prodotto sono state redatte nell'ambito del progetto «Monte Maggiore Green & Smart Community: Innovazione, Ambiente, Persone» - Iniziativa n. 9: Sviluppo di un modello di azienda agricola sostenibile - Agri-Smart Community, finanziato dall'Unione Europea tramite il PNRR, Missione 2 - Rivoluzione Verde e Transizione Ecologica, Componente 1 - Economia Circolare e Agricoltura Sostenibile (M2C1), Investimento 3.2 Green Communities - Next Generation EU 2021.

La ricerca ha privilegiato fonti istituzionali (Ministero delle Politiche Agricole, Regione Campania, Commissione Europea), fonti scientifiche e accademiche, documentazione dei Consorzi di tutela e della Fondazione Slow Food, unitamente a reportage giornalistici e documentazioni di campo sui produttori locali.

Le certificazioni indicate (DOP, DOC, IGP, PAT, Presidio Slow Food, Arca del Gusto) sono quelle vigenti alla data di redazione. Per l'olio EVO del Monte Maggiore le cultivar autoctone Corniola e Caiatina rientrano nell'areale della DOP Terre Aurunche (Caserta nord) senza denominazione propria specifica. Il Guanto Gianese è riconosciuto come prodotto tipico locale senza ancora una certificazione europea formale.

Bibliografia

Volumi, saggi e articoli scientifici

- [1] Coppola V., Sorbo N., *Terra Madre in Campania*, Slow Food Editore, 2016 - Raccolta di esperienze delle Comunità del Cibo campane, con approfondimento sui prodotti del Monte Maggiore e del Medio Volturno
- [2] Pignataro L., *Vini della Campania - Guida sponsor free*, Edizioni dell'Ippogrifo, Napoli, edizioni periodiche 2010–2023 - Guida di riferimento per la viticoltura campana, con schede su Casavecchia, Falerno del Massico e Pallagrello
- [3] Avallone M. I., *Falerno del Massico: storia e rinascita di un vino imperiale*, Villa Matilde Editore, 2005 - Ricostruzione storica del Falerno dall'epoca romana al recupero moderno da parte della famiglia Avallone
- [4] Plinio il Vecchio (Gaio Plinio Secondo), *Naturalis Historia, Liber XIV (De vinis) e Liber XI (De caseis)*, I sec. d.C., Edizione critica: Einaudi, Torino, 1982–1988 - Prima fonte scritta sui vini e formaggi dell'ager falernus e dell'area trebulana (Monte Maggiore)
- [5] Marziale (Marco Valerio Marziale), *Epigrammata - Libro XIII (Xenia)*, I sec. d.C., Edizione critica: Mondadori, Milano, 1980 - Cita il formaggio trebulano, identificato dagli studiosi come antenato del Conciato Romano
- [6] Baldassarre G., *Studio sul Suino Casertano - indagine morfologica e genealogica*, Regio Istituto Superiore per l'Agricoltura di Portici, 1899 - Prima analisi scientifica del TGAA Casertano attraverso raffigurazioni di scavi di Capua, Pompei ed Ercolano
- [7] Veronelli L., *Guida alle osterie e alle trattorie d'Italia*, Slow Food Editore, 2006 - Contiene nota sul Conciato Romano definito "formaggio estremo", con riferimento all'articolo di Manuela Piancastelli
- [8] Piancastelli M., *"Un formaggio estremo: il Conciato Romano"*, L'Espresso / rivista gastronomica, 2006 - Articolo di riferimento che ha contribuito alla riscoperta e valorizzazione nazionale del Conciato Romano
- [9] Regione Campania - Assessorato all'Agricoltura, *Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Campania (PAT) - Schede descrittive*, Regione Campania, aggiornamento 2015–2024 - Schede ufficiali regionali per: Conciato Romano, Caso Peruto, Marzolino, Prosciutto di Rocchetta, Suino Casertano, Olio EVO
- [10] Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF), *Disciplinare di produzione DOC Casavecchia di Pontelatone - DM 8 novembre 2011, G.U. n. 278 del 29 novembre 2011*, Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 2011 - Testo integrale del disciplinare, rev. DM 7 marzo 2014
- [11] Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF), *Disciplinare di produzione DOC Falerno del Massico*, Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, 1989 (rev. 2010) - Riconoscimento DOC e successive modifiche
- [12] Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana, *Disciplinare di produzione DOP Mozzarella di Bufala Campana*, Reggia di Caserta - Regie Cavallerizze, 1996 (DOP UE), aggiornamento 2010 - Normativa di riferimento per la produzione nelle province di Caserta e Salerno
- [13] Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, *Disciplinare del Presidio Slow Food del Conciato Romano*, Fondazione Slow Food, 2000 (istituzione Presidio), revisione 2010 - Definisce fasi di caseificazione, affinamento in anfora e stagionatura minima di 6 mesi

- [14] Clemente M., "Conciato Romano: dai Sanniti allo Slow Food passando per Cicerone", Caserta Italiani.it, 2017 - Ricostruzione storica e premi ricevuti dal Conciato Romano (Fuoriclasse Gambero Rosso 2012, Oscar dei Formaggi 2015)
- [15] ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio, *Scheda tecnica: Caprino Conciato del Montemaggiore*, ONAF, 2018 - Scheda organolettica ufficiale del formaggio caprino dei comuni di Rocchetta e Croce, Formicola, Pontelatone

Sitografia

Fonti istituzionali

- [S1] **Fondazione Slow Food - Presidio Conciato Romano.** Scheda ufficiale del Presidio Slow Food con disciplinare, area di produzione e produttori. <https://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/conciato-romano/> (consultato: maggio 2025)
- [S2] **Regione Campania - Assessorato Agricoltura - PAT Caso Peruto.** Schede ufficiali dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali campani, inclusi Conciato Romano, Caso Peruto, Prosciutto di Rocchetta, Suino Casertano. <https://agricoltura.regione.campania.it/tipici/tradizionali/> (consultato: maggio 2025)
- [S3] **Regione Campania - Mozzarella di Bufala Campana.** Scheda ufficiale regionale del prodotto DOP. <https://agricoltura.regione.campania.it/tipici/mozzarella-bufala.html> (consultato: maggio 2025)
- [S4] **Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana DOP.** Sito ufficiale del Consorzio con disciplinare, dati di produzione e area geografica DOP. <https://www.mozzarelladop.it/> (consultato: maggio 2025)
- [S5] **Qualigeo - Mozzarella di Bufala Campana DOP.** Scheda tecnica del prodotto DOP con metodo di produzione, storia e zona geografica. <https://www.qualigeo.eu/prodotto-qualigeo/mozzarella-di-bufala-campana-dop/> (consultato: maggio 2025)
- [S6] **Agraria.org - DOC Casavecchia di Pontelatone.** Disciplinare DOC con storia, area produzione, caratteristiche organolettiche e abbinamenti. <https://www.agraria.org/vini/casavecchia-doc.htm> (consultato: maggio 2025)
- [S7] **Agraria.org - DOC Falerno del Massico.** Disciplinare DOC con storia dall'epoca romana, composizione ampelografica, caratteristiche e abbinamenti. <https://www.agraria.org/vini/falerno-del-massico-doc.htm> (consultato: maggio 2025)
- [S8] **Wikipedia IT - Casavecchia di Pontelatone.** Scheda enciclopedica con storia del vitigno, leggenda di Scirocco Prisco e caratteristiche del vino DOC. https://it.wikipedia.org/wiki/Casavecchia_di_Pontelatone (consultato: maggio 2025)
- [S9] **Wikipedia IT - Falerno del Massico.** Scheda enciclopedica con origini romane, declino e rinascita moderna del Falernum. https://it.wikipedia.org/wiki/Falerno_del_Massico (consultato: maggio 2025)

Articoli e reportage specializzati

- [S10] **Cibotoday.it - Il pastore e casaro Carmine Bonacci a Giano Vetusto.** Reportage su Carmine Bonacci (Agricaseificio Le Curti, Giano Vetusto) e la produzione di Conciato Romano e formaggi caprini. <https://www.cibotoday.it/storie/personaggi/carmine-bonacci-pastore-agricaseificio-le-curti.html> (consultato: maggio 2025)
- [S11] **Cibotoday.it - Guida ai formaggi conciati italiani.** Approfondimento sui formaggi conciati con riferimento al Conciato Romano e al Caprino del Monte Maggiore. <https://www.cibotoday.it/storie/territorio/guida-formaggi-conciati-italiani-vasi.html> (consultato: maggio 2025)
- [S12] **Cibotoday.it - Casoperuto, formaggio campano antico.** Ricerca storica e tecnica sul Caso Peruto: origini, tecnica di caglio vegetale, pimpinella e stagionatura in anfora. <https://www.cibotoday.it/storie/territorio/casoperuto-formaggio-campano-antico.html> (consultato: maggio 2025)
- [S13] **Authentico - Il Conciato Romano, il Tartufo bianco del Sud.** Approfondimento storico-gastronomico con riferimento alla famiglia Lombardi (Castel di Sasso) e agli usi in cucina. <https://www.authentico-ita.org/il-conciato-romano-il-tartufo-bianco-del-sud/> (consultato: maggio 2025)
- [S14] **Luciano Pignataro Wine Blog - Il Conciato Romano a La Feltrinelli.** Resoconto dell'evento di degustazione con storia della famiglia Lombardi e del giovane Carmine Bonacci di Giano Vetusto. <https://www.lucianopignataro.it/a/il-conciato-romano-a-la-feltrinelli-ecco-dove-va-il-presidio/37535/> (consultato: maggio 2025)
- [S15] **Gusto e Appunto Blog - Il Casu Peruto, formaggio raro del casertano.** Scheda descrittiva del Caso Peruto con ingredienti, lavorazione e inserimento nell'Arca del Gusto Slow Food. <https://gustappuntoblog.wordpress.com/2025/07/25/il-casu-peruto-formaggio-raro-del-casertano/> (consultato: maggio 2025)
- [S16] **Formaggio.it - Casoperuto e Marzolino (PAT).** Confronto tra Caso Peruto e Marzolino di Teano, con area di produzione, ingredienti e tecnica casearia. <http://www.formaggio.it/formaggio/casoperuto-e-marzolino-p-a-t/> (consultato: maggio 2025)

- [S17] **ONAF - Caprino Conciato del Montemaggiore.** Scheda tecnica ufficiale ONAF con caratteristiche organolettiche, comuni di produzione e abbinamenti. <https://www.onaf.it/index.php?c=index&a=schedaformaggio&id=1153> (consultato: maggio 2025)
- [S18] **Assovini.it - Casavecchia di Pontelatone DOC.** Storia, disciplinare, area di produzione, caratteristiche e abbinamenti del vino DOC. <https://www.assovini.it/italia/campania/item/149-casavecchia-di-pontelatone-doc> (consultato: maggio 2025)
- [S19] **Quattroclici.it - Casavecchia di Pontelatone DOC.** Scheda ampelografica con storia del vitigno, ipotesi di derivazione dal Trebulano e caratteristiche del vino. <https://www.quattroclici.it/denominazioni/casavecchia-di-pontelatone-doc/> (consultato: maggio 2025)
- [S20] **Quattroclici.it - Falerno del Massico DOC.** Scheda completa con storia dall'antica Roma, versioni bianco/rosso/primitivo e caratteristiche organolettiche. <https://www.quattroclici.it/denominazioni/falerno-del-massico-doc/> (consultato: maggio 2025)
- [S21] **Campania Stories - DOP-DOC Casavecchia di Pontelatone.** Analisi del terroir, dati di produzione (vendemmia 2018) e differenze pedoclimatiche nell'area DOC. <https://www.campaniastories.com/campania/denominazioni-dop/casavecchia-di-pontelatone/> (consultato: maggio 2025)
- [S22] **Il Verro - Casavecchia Monte Maggiore.** Scheda dell'azienda Il Verro, produttore di Casavecchia e del rarissimo Coda di Pecora sul Monte Maggiore. <https://sommelierwinebox.com/products/casavecchia-monte-maggiore-il-verro> (consultato: maggio 2025)
- [S23] **Regione Campania - Carne di Suino di Razza Casertana (PAT).** Scheda PAT ufficiale con storia del TGAA, caratteristiche del manto, marezzatura e prodotti tipici derivati. <https://agricoltura.regione.campania.it/tipici/tradizionali/carne-suino-casertana.htm> (consultato: maggio 2025)
- [S24] **ViVi GREEN - PAT Campania - Prosciutto di Rocchetta.** Scheda PAT del Prosciutto di Rocchetta con condizioni microclimatiche, tecnica di lavorazione e caratteristiche. <https://www.vivigreen.eu/blog/pat-campania/> (consultato: maggio 2025)
- [S25] **Caserta Web - Mozzarella di Bufala DOP a Pontelatone.** Reportage sul Caseificio Antica Casella di Pontelatone, allevamento diretto e lavorazione tradizionale a mano. <https://casertaweb.com/notizie/mozzarella-bufala-campana-dop-tempio-dello-ro-bianco-pontelatone-firmato-antica-casella/> (consultato: maggio 2025)
- [S26] **Casertafocus.net - Guanto Caleno vs Guanto Ginese.** Confronto tra la variante di Calvi Risorta e quella di Giano Vetusto del dolce tipico, con ingredienti e ricetta tradizionale. https://www.casertafocus.net/home/index.php?option=com_content&view=article&id=20503 (consultato: maggio 2025)
- [S27] **Pupia.tv - Giano Vetusto, Festa del Vino e Guanto Ginese.** Reportage sulla Festa del Vino 2025 nel borgo Curti di Giano Vetusto con protagonista il Guanto Ginese. <https://www.pupia.tv/2025/11/caserta-provincia/giano-vetusto-il-borgo-ritrovato-brinda-alla-festa-del-vino-tra-calici-olio-e-guanto-ginese/614833> (consultato: novembre 2025)
- [S28] **GialloZafferano Blog - Guanti Caleni (ricetta della nonna).** Ricetta dettagliata del Guanto Caleno/Ginese con storia del dolce e riconoscimento come prodotto tipico. <https://blog.giallozafferano.it/inventaricette/guanti-caleni-ricetta-tipica/> (consultato: maggio 2025)
- [S29] **Guido Cervo - L'olio extravergine d'oliva della provincia di Caserta - cultivar autoctone.** Elenco delle cultivar olivicole autoctone della provincia di Caserta per comune, incluse Corniola di Pontelatone e Caiatina. http://guide.supereva.it/educazione_alimentare_/interventi/2008/02/321767.shtml (consultato: maggio 2025)
- [S30] **Associazione Nazionale Città dell'Olio - DOP e IGP italiane.** Elenco delle denominazioni olearie campane DOP tra cui Terre Aurunche (area casertana nord). <https://www.cittadellolio.it/2019/07/23/olio-dop-e-igp-in-italia/> (consultato: maggio 2025)
- [S31] **Disciplinare.it - Elenco PAT Campania.** Elenco completo aggiornato dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali campani riconosciuti dal MIPAAF. <https://www.disciplinare.it/elenco-dei-prodotti-agroalimentari-tradizionali-pat-campania.html> (consultato: maggio 2025)
- [S32] **Wikipedia IT - Prodotti agroalimentari tradizionali campani (PAT).** Elenco completo dei PAT campani con aggiornamento al 2024. https://it.wikipedia.org/wiki/Prodotti_agroalimentari_tradizionali_campani (consultato: maggio 2025)
- [S33] **Famelici.it - Viaggio enogastronomico nell'Alto Casertano.** Reportage completo sul territorio dell'Alto Casertano con produttori, aziende vitivinicole e prodotti tipici. <https://www.famelici.it/travel/viaggio-enogastronomico-nellalto-casertano/> (consultato: maggio 2025)
- [S34] **Granai della Memoria - Donato Gallo (testimonianza sul Caso Peruto).** Archivio delle tradizioni alimentari mondiali: testimonianza sul Caso Peruto con caglio di cardo carlone e timo selvatico. <https://www.grainidellamemoria.it/index.php/en/archives/terra-madre/donato-gallo> (consultato: maggio 2025)
- [S35] **Il Golfo 24 - Conciato Romano e cuochi volontari Slow Food.** Resoconto di cena Slow Food con il Conciato Romano protagonista, storia della famiglia Lombardi e ricette. <https://www.ilgolfo24.it/slow-food-il-conciato-romano-protagonista-della-cena-con-i-cuochi-volontari/> (consultato: maggio 2025)

