



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



Progetto TERSA finanziato dal MASAF con Decreto DG MASAF PQA
n.642200 del 5 dicembre 2024 CUP: J15B24001450001

TERSA
www.biotersa.it



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA

La Coda alla Vaccinara

Elisabet Massa

Costanza Maria Urizio

Damiano Fini

Giovanni Di Peso

Valentino Piccolo

Scienze, culture e politiche gastronomiche per il benessere A.a. 2025/2026

Foro del Buon Cibo – Municipio Roma X - 19 settembre 2026

La scelta del piatto partendo dai prodotti del Biodistretto Etrusco Romano



Il Biodistretto Etrusco Romano promuove la connessione virtuosa tra le produzioni tipiche del Lazio e la grande ristorazione della capitale, dunque un modello agricolo fondato sulla biodiversità, il rispetto del suolo e la tutela dei saperi tradizionali degli orticoltori locali.

ALIMENTI DEL BIODISTRETTO SELEZIONATI:

- quinto quarto (coda di vitellone)
- passata di pomodoro
- sedano bianco

La Coda alla vaccinara



Origine: Roma, rione Regola, tra il 1300 e il 1400, tra i macellai “vaccinari” che utilizzavano il “quinto quarto”, intese come le parti meno pregiate dell'animale.

Non esiste un disciplinare ufficiale: ricetta popolare, tramandata oralmente dai ristoratori storici. Nascono, così, molte varianti (cacao amaro, pinoli, uvetta) accanto alla linea più purista, incentrata sull'acidità del pomodoro.



La Coda di Vitellone

“Vertebre caudali, muscoli e tessuto connettivo.”



Il Sedano Bianco

“Caratterizzato da coste chiare, tenere e poco fibrose, con un gusto dolce e delicatamente aromatico.”

RICETTA (per 6 persone)

- Coda di vitellone 1Kg
- Pomodori pelati 2.5Kg
- Grasso di prosciutto/ lardo 70g
- Cipolle 2
- Aglio 2 spicchi
- Chiodi di garofano q.b.
- Vino bianco 250g
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.
- Acqua q.b.
- Olio EVO q.b.

SECONDO PREFERENZA:

- Pinoli q.b.
- Uvetta q.b.
- Cioccolato fondente/ cacao amaro q.b.

La Via della Vaccinara

“Un percorso geografico ed esperienziale attraverso i biodistretti del litorale etrusco-romano.”

3-4 Ottobre 2026

Weekend scelto per clima (piatto robusto e caldo) e calendario agricolo (raccolta di passate e sedano bianco).

Passeggiata culturale gratuita

L'accesso all'evento è libero; i 5 stand gastronomici e didattici richiedono un ticket a formula chiusa.

Target qualificativo

Appassionati di enogastronomia e turisti culturali.

Ticket Esperienziale Completo

€ 40,00

Per persona — kit degustazione, laboratori e porzione finale di Coda alla Vaccinara

Add-on “Cucina a Casa”

€ 15,00

Grembiule ufficiale + cucchiaino in legno d'ulivo locale brandizzato

Il passaporto del gusto: un “viaggio” da nord a sud

“Il turista non assaggia solo il piatto finale: lo costruisce tappa dopo tappa, scoprendo dove nascono gli ingredienti d'eccellenza.”

1

Fiumicino

Passaporto del Biodistretto, mappa interattiva e primo timbro simbolico.



2

Cerveteri

Kit degustazione (calice+ sacchetta) e primo assaggio dei vini DOC del territorio.



3

Colline etrusche

Esame sensoriale della carne con il mastro macellaio.



4

Cerveteri- Il pomodoro

Masterclass visiva sulla densità della passata e degustazione tecnica



5

Maccarese

“Test del Filamento” con il Sedano Bianco e porzione finale di Coda alla Vaccinara.



**E TU
PARTECIPERESTI?**



**SABATO 3 & DOMENICA 4
OTTOBRE 2026**

ORE 12:00

PIAZZA SANTA MARIA, CERVETERI



**LA VIA DELLA
VACCINARA**

*Il Passaporto del Gusto
del Litorale Etrusco-Romano*

PASSEGGIATA CULTURALE GRATUITA |
ESPERIENZA GASTRONOMICA CON TICKET



**GRAZIE PER LA
VOSTRA
ATTENZIONE!**