



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



TERSA
www.biotersa.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA

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

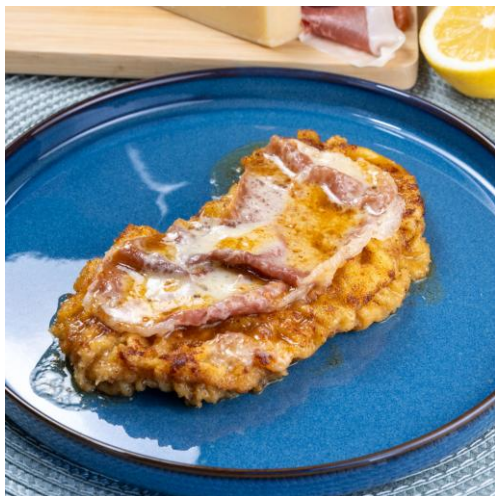


Il Potere della Tradizione

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



*Matteo Porfiri
Patrizio Matteucci*



(Cotoletta alla bolognese)



(Minestra maritata)



(Pampepato di Terni IGP)



- Vitello
- Prosciutto crudo DOP
- Uova
- Pangrattato
- Parmigiano Reggiano DOP
- Burro
- Sale
- Pepe
- Limone



- Scarola
- Torzella riccia napoletana
- Bieta
- Cicoria
- Tracchie
- Nnoglia
- Cicoli di maiale



- Cioccolato fondente
- Miele
- Uvetta
- Farina
- Vino rosso
- Frutta secca
- Pepe
- Cannella
- Noce moscata

L'Importanza dei Pilastri Territoriali



(Prosciutto di Parma DOP)



(Parmigiano Reggiano DOP)



(Torzella riccia Napoletana)



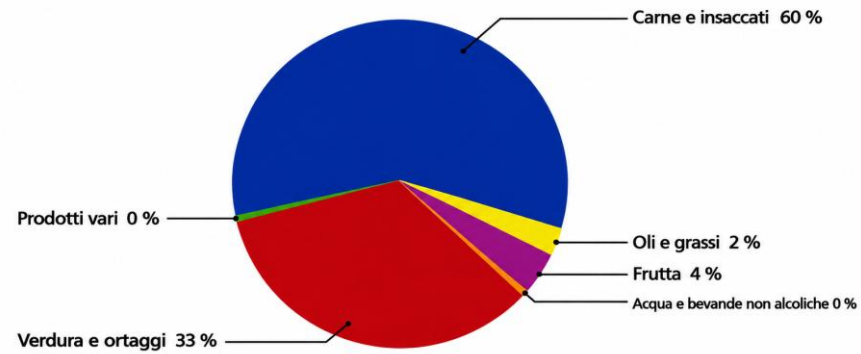
(Pampepato di Terni IGP)



VS

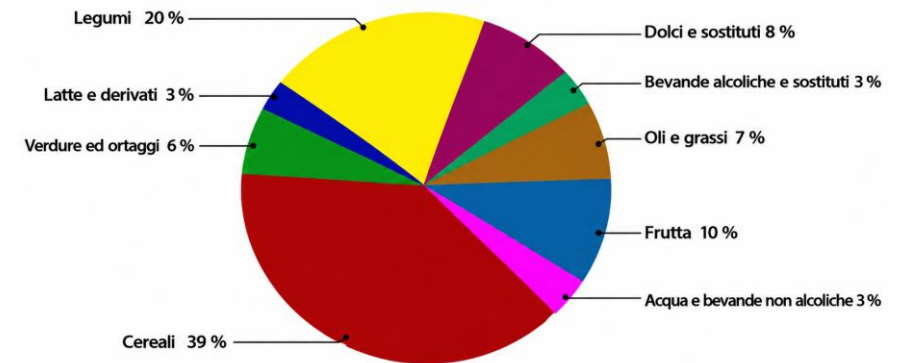


Contributo percentuale dei gruppi alimentari alla CO₂ prodotta



0,6 kg di CO₂

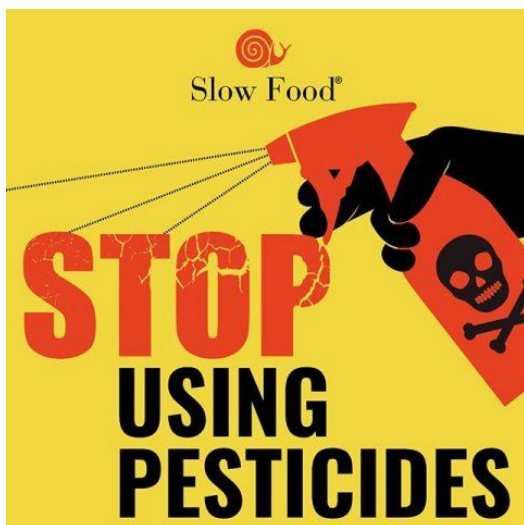
Contributo percentuale dei gruppi alimentari alla CO₂ prodotta



0,2 kg di CO₂



+ tutela della biodiversità



+ benessere animale



- resistenza agli antibiotici





SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA

Proposte di itinerari o eventi enogastronomici

Le Strade del Pampepato

Obiettivo: Promuovere Terni attraverso il turismo esperienziale.

Le tappe: Botteghe storiche, pasticcerie artigianali e abbinamenti con vini umbri (come il Sagrantino o l'Orvieto Classico).
Perché: Unire gusto, storia e scoperta del territorio in un'esperienza autentica.



Sulle Tracce della Minestra Maritata

Dal cibo al territorio: storia, biodiversità e tradizione vitivinicola in Campania Felix



01

Capua & Suino Nero

Fattoria La Colombaia

- Allevamento semibrado del Suino Nero Casertano ('Pelatella')
- Tutela della biodiversità e suini con tipiche 'tettole'
- Degustazione di salumi artigianali

02

Anfiteatro & Storia

Capua Antica

- Visita all'Anfiteatro Campano (secondo solo al Colosseo)
- Museo dei Gladiatori e storia della conservazione del cibo
- Polo archeologico fondamentale

03

Falerno & Sinuessa

Cantina Villa Matilde

- Degustazione del leggendario Falerno del Massico
- Resti dell'antica Sinuessa e la via del sale sulla Via Appia
- Cotture lente nelle 'ollae'

04

Cena Degustazione

Monte Massico

- La vera Minestra Maritata: verdure antiche e maiale
- Abbinamento sensoriale con Falerno del Massico Rosso
- Tannini e acidità in equilibrio

TERRITORIO: Provincia di Caserta (Capua • Cellole • Mondragone • Monte Massico)

OBIETTIVO: Turismo Lento & Valorizzazione della Biodiversità

Corso Cotolettato



- Luogo: Bologna – scuola di cucina tradizionale
- Durata: 1 giornata (teoria + laboratorio pratico)
- Partecipanti: 8–10 persone
- Destinatari: turisti italiani e stranieri, appassionati di cucina

Preparazioni previste:

- Tagliatelle al ragù alla bolognese
- Cotoletta alla bolognese
- Verdure gratinate al parmigiano Reggiano DOP
- Torta di riso

Degustazione finale:

- Lambrusco
- Pignoletto



Un'esperienza culinaria che nasce dalla tradizione bolognese e prende forma attraverso il fare, il condividere, il territorio.



SAPIENZA
UNIVERSITÀ DI ROMA



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



TERSA
www.biotersa.it



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DELLA
TUSCIA

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

Grazie per l'attenzione