



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

Tirocinio L - Gastr

TERSA
www.biotersa.it



GRICIA CON I CARCIOFI

Biodistretto Etrusco-Romano

Presentato da:

Lerro Valentina, Marcelli Giulia, Rossi Sofia e Ginevra Zoccoli



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



LA GRICIA CON I CARCIOFI

La pasta alla Gricia nasce ad Amatrice, cittadina in provincia di Rieti al confine tra Lazio e Abruzzo. La sua origine è ancora oggetto di discussione tra Grisciano e Amatrice. È ben noto però che la Gricia è l'antenata dell'Amatriciana, in quanto è stata inventata secoli prima della scoperta dell'America e quindi prima dell'importazione dei pomodori nel nostro territorio.

La Gricia con i carciofi ad oggi rappresenta un'ottima variante della ricetta classica della tradizione romana con un'aggiunta di innovazione, che crea una perfetta armonia di gusto e consistenze.



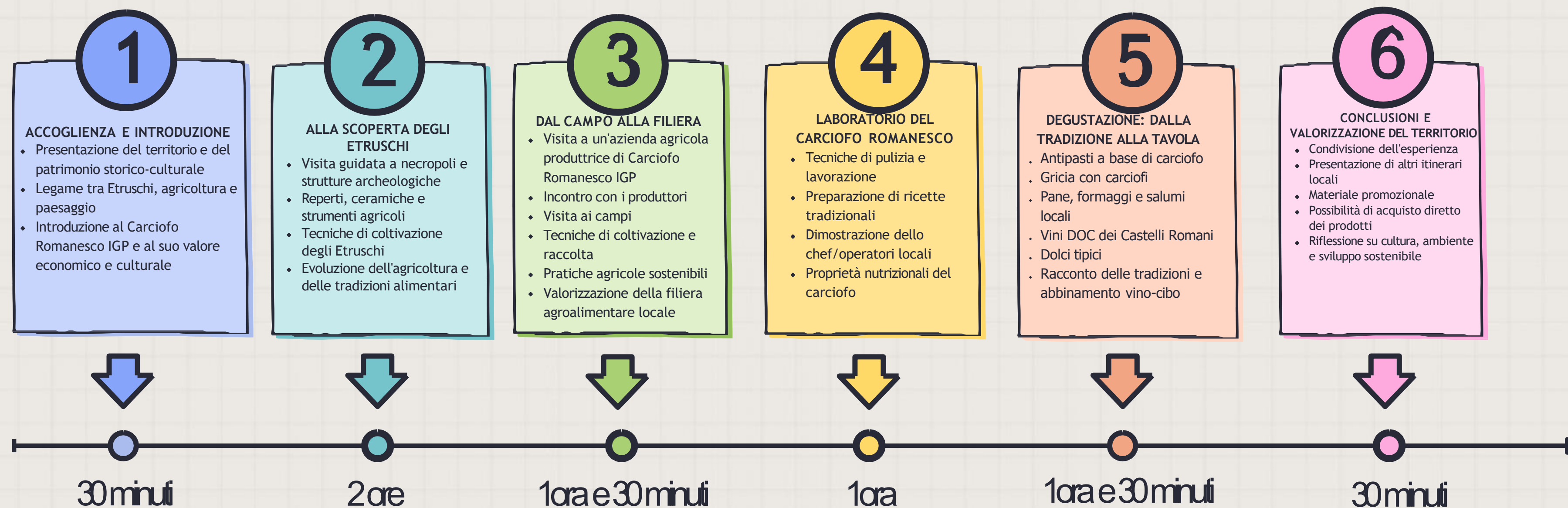
IL CARCIOFO ROMANESCO IGP

- IGP dal 2002, coltivato solo in alcune aree delle province di Viterbo, Roma e Latina.
- Carciofo di grandi dimensioni, forma sferica, colore verde con sfumature violette e caratteristico foro all'apice.
- Si adatta perfettamente al clima e ai terreni del Lazio, diventando un simbolo della tradizione gastronomica locale.
- Coltivato con tecniche disciplinate: un solo carduccio per pianta, raccolta manuale da gennaio a maggio.
- Cuore tenero, sapore delicatamente amarognolo che si addolcisce in cottura.



ITINERARIO “DAGLI ETRUSCHI ALLA TAVOLA: IL CARCIOFO ROMANESCO IGP”

Un percorso tra storia, agricoltura, tradizione e gastronomia del territorio



Conoscere → Vivere → Degustare → VALorizzare