

L'autore di questa ricetta è Mauro Scerrato, proprietario del ristorante *La Rosetta* di Alatri.

Il suo locale, che si trova davanti alle mura ciclopiche, è specializzato in fantastici piatti tipici e nella degustazione dei vini della Ciociaria.

La ricetta:

Fagottini al profumo di bosco.

Pasta all'uovo dalla cui sfoglia si ricavano quadratoni 13x13
Impasto: ricotta di pecora, spinaci, noce moscata, uova, sale;

Condimento: funghi porcini ridotti a dadini e cotti al burro; terminata la cottura una parte di essi viene frullata e di nuovo mescolata a quelli rimasti con l'aggiunta di tartufo nero grattugiato e della panna liquida in giusta quantità.

Esecuzione: i quadratoni di pasta vengono lessati e al centro di essi viene posto un cucchiaio di impasto, vengono quindi ripiegati per due volte in modo da ottenere un triangolo (fagottino).

Una volta terminata la preparazione vengono posti in una teglia imburrata, conditi con la crema di porcini e tartufo precedentemente preparata e messi in forno.

È importante che vengano serviti morbidi e una volta impiattati venga aggiunto del tartufo nero fresco.

Fra i complementi dei sughi che accompagnano i primi piatti vanno soprattutto ricordati due grandi compagni: i funghi porcini e i tartufi.

Dal punto di vista delle carni, il piatto tipico resta l'abbacchio.

La cucina Ciociara ha sviluppato una grande versatilità nella preparazione di questo piatto: tuttavia la versione "alla scottadito" è certamente quella classica.

I formaggi sono l'altro "pezzo forte" della tradizione gastronomica ciociara, potendo vantare la

forza di una tradizione nella pastorizia. Nei mercati è ancora possibile trovare prodotti di antica e genuina tradizione (ad esempio le piccole ricotte confezionate in cestini di vimini e ricoperti di foglie di fico), che è particolarmente forte per quanto riguarda la lavorazione dei formaggi di pecora o di capra, specialmente nella parte della Ciociaria più vicina alla Campania.

I vini meritano un discorso particolare. La loro produzione è sempre stata caratterizzata dalla rigida osservanza delle tradizioni e dalla loro destinazione al consumo familiare. Da qualche tempo a questa parte stanno però riscuotendo un grande successo dei vini prodotti con attenzione e scrupolo: è il caso del Cesanese del Piglio, o - tra i bianchi - della "Passerina del frusinate". Pregevolissimo è il Torre Ercolana e l'Haernicus.

Tutte le immagini della Ciociaria sono offerte:
Ente Provinciale per il Turismo di FROSINONE /
Regione Lazio – Assessorato al Turismo

Le mie esperienze

Esistono molti locali che offrono, accanto alla buona cucina locale, anche la possibilità di immergersi in atmosfere del tutto particolari.

Ho già segnalato **La Rosetta** di Alatri (via Duomo 35, 0775/434568), accanto alle mura ciclopiche; mi preme segnalare, per l'atmosfera che vi regna, anche la **Taverna Gotica** di Anagni (p. Perfetti 8, 0775/739040), situata in una vera taverna medievale ed alcuni locali – sempre di suggestioni medievali – che si possono incontrare a Fumone.

L'agriturismo **San Martino**, nei pressi di Broccostella (v. Aurita 4, 0776/890959), offre anche la possibilità di gustare piatti a base di pesce di fiume: l'altro filone alimentare della Ciociaria.

Se viaggiate verso Cassino, un locale dove è possibile gustare anche i prodotti caseari tipici della zona è il Ristorante **da Mario** (v. Basio 53, 0776/21873).

Dove rivolgersi

I tanti monumenti, le oasi naturalistiche, i musei, i tesori delle chiese, le manifestazioni...

Per dare indicazioni esatte di tutto occorrerebbero troppe pagine.

Il consiglio è quello di rivolgersi all'Ente Promozione Turismo, dove troverete persone straordinariamente cordiali e pronte nell'inviare materiale, depliant ed indicazioni utili.

EPT LATINA: Via Duca del Mare, Latina, tel. 0773/695404;

EPT FROSINONE: Via A. Moro 436, Frosinone, tel. 0775/83381.

Per quanto riguarda la Ciociaria, l'associazione culturale «**Il Quadrato Magico**» organizza interessantissimi itinerari tematici.

Per qualsiasi esigenza si può contattare **Nicoletta Trento** (0775/211707) o **Francesco Cecilia** (0368/3190165)

Tengo comunque a dare delle indicazioni a proposito della **LIPU** (per quanto riguarda visite all'oasi di Ninfa: 0773/484993); della direzione del **Parco del Circeo** (0773/511386); della Marchesa Patrizia Serventi Longhi de Paolis, per la visita allo splendido castello di **Fumone** (0775/49714); del comune di **Veroli**, per accoglienza e ricettività alberghiera sul territorio comunale (0775/230040 – **assessorato alla cultura**).