La Porta
Del Pellegrino

LA GUIDA DEL PELLEGRINO È UN INVITO A SCOPRIRE CIVITAVECCHIA ATTRAVERSO LA SUA STORIA E I SUOI SAPORI PIÙ AUTENTICI.
ALL'INTERNO TROVERAI UNA SELEZIONE DI PRODOTTI TIPICI, VERI PROTAGONISTI DELLA TRADIZIONE LOCALE.

THE PILGRIM'S GUIDE IS AN INVITATION TO DISCOVER CIVITAVECCHIA THROUGH ITS HISTORY AND AUTHENTIC FLAVORS.
INSIDE, YOU'LL FIND A SELECTION OF TYPICAL PRODUCTS, TRUE PROTAGONISTS OF THE LOCAL TRADITION.









CNA Artigiani Imprenditori d'Italia
Viterbo e Civitavecchia
Camera di Commercio Roma

Alla scoperta di Civitavecchia e del suo territorio

Civitavecchia – Tolfa – Allumiere occupano un piccolo tratto della costa tirrenica ed il suo immediato entroterra: è davvero straordinario realizzare come una così piccola porzione del territorio laziale abbia un passato così grande, importante ed indelebile e come queste tre cittadine siano, dal tardo '400, maturate insieme, intrecciando le proprie vicende come i tralci di una vite.

Al di là dell'odierna immagine di una moderna e tranquilla città portuale e di mare, Civitavecchia, come il suo nome solo parzialmente esprime, affonda le sue radici in un lontanissimo passato di cui fu attrice, protagonista e regista, coinvolgendo nella sua opera altri importanti attori delle aree limitrofe, formando così un territorio unico, unito sotto il profilo storico e culturalmente integrato.

Sebbene forme di stanzialità risalgano all'epoca protovillanoviana, questo tratto di costa fu scelto dagli Etruschi prima e dai Romani poi, principalmente per la presenza di numerose insenature ("cellae" da cui si ipotizza tragga origine l'antico primo nome latino della città "Centumcellae") dalle quali le imbarcazioni, lì ormeggiate, potevano salpare e intraprendere la navigazione del Mediterraneo.

Un bacino acqueo, tra tutti, si distinse per grandezza e funzionalità, così da essere scelto dall'Imperatore di Roma, Marco Ulpio Traiano, quale insenatura ideale per ospitare il grande porto dell'antica Capitale.

Così nasce, nel 107 d.C., Centumcellae, la "romana" Civitavecchia e da allora il suo destino fu forgiato dal molteplice ruolo di "Porto di Roma"! Porto commerciale e militare in epoca romana, la sua funzione si ampliò sotto l'egida dei Papi, trasformando Civitavecchia in "Porta di Roma" ovvero punto di approdo di ambasciatori, naviganti e pellegrini, prima tappa di chi giungeva a Roma via mare e, per questo motivo, ben curata dai Papi che la dotarono non solo di un sistema difensivo murario ma persino di una residenza papale, lambita dalle acque, tra il bacino maggiore e la Darsena, e costruita sulla precedente fortezza del XI secolo a sua volta adagiata sui possenti resti dei magazzini romani del II sec. d.C.

Nonostante i bombardamenti del 1943 abbiano raso al suolo una buona parte della città, Civitavecchia ancora vanta, oltre ai preziosi reperti di epoca traianea di cui è ricco il porto storico e l'incantevole sito delle Terme di Traiano, opere architettoniche di grandi nomi del Rinascimento quali Donato Bramante e Antonio da Sangallo il Giovane, mentre il '600 e il '700 hanno visto l'apporto del grande Gian Lorenzo Bernini e di Luigi Vanvitelli.

Coeva è la Cattedrale di Civitavecchia dedicata a San Francesco, costruita su una preesistente chiesetta del XVII sec., che oggi accoglie numerosi visitatori, attratti dalla sua luminosa facciata barocca e dalla presenza di una pregevole "Porta Santa".

Un porto, quindi, archeologico e di spessore artistico che fece anche innamorare Leonardo Da Vinci, il quale ne ritrasse l'antica bellezza nei suoi disegni rilegati nel famoso "Codice Atlantico".

Ma il denominatore comune che unisce tutte le epoche storiche e gettò le basi della ricca e saporita cucina civitavecchiese è sicuramente il Mare e i suoi pescatori!

A Civitavecchia, nel suo Mercato cittadino e nei suoi ristoranti non manca mai il pesce fresco! Il palato può navigare e raggiungere i lidi più belli e incontaminati, dove la freschezza dell'ingrediente principe, il Pesce, si sposa con la sapienza di ricette semplici ma ricche di gusto, nate in un lontano passato in cui la povertà seppe sapientemente trarre il meglio dalla natura e dai suoi sapori.

La presenza di minerali e di una flora rigogliosa attrassero gli Etruschi, prima dei Romani, sui vicini monti dell'entroterra dove, ad un'altitudine di quasi 500 metri, in epoca medievale nacque Tolfa.

Le strade di Civitavecchia e Tolfa si intersecarono nella seconda metà del '400, grazie alla scoperta dell'Allume: un evento importantissimo che cambiò le sorti economiche del Papato e incise profondamente sulle due cittadine ad esso legate.

L'Allume era infatti un minerale all'epoca molto ricercato perché usato non solo come emostatico ed antisettico ma anche in processi produttivi quali la tintura delle stoffe, la concia delle pelli e nel processo di produzione della carta ad uso pittorico.

Le finanze dello Stato della Chiesa ne trassero enorme vantaggio poiché i Papi, lungi oramai dal dover importare l'allume dalle cave turche, poterono praticarne ora l'esportazione dal Porto di Civitavecchia!

Il Villaggio costruito per i minatori e situato vicino alle cave prese il nome di Allumiere mentre le nobili famiglie (tra cui i Medici e i Chigi) incaricate di presiedere al commercio dell'allume costruirono le loro eleganti dimore ai piedi del nucleo medievale di Tolfa.

Oggi Tolfa ci incanta con la sua schiettezza evocativa, con la sua struttura urbanistica che chiaramente e cronologicamente ne riflette lo sviluppo, dalla cima del monte su cui svettano i resti della Rocca alto medievale per scendere rapidamente lungo il pendio costellato di edifici medievali racchiusi in basso, come in un abbraccio, dalle sue Mura difensive. Oltre queste, degradando più dolcemente, si trovano i palazzetti signorili di epoca rinascimentale e via via costruzioni sempre più recenti.

Ma Tolfa non è solo Storia, è anche Tradizione, Artigianato,Qualità Gastronomica, Natura e autentico Senso Comunitario.

Una flora rigogliosa e tipicamente mediterranea è da secoli un habitat favorevole ad una ricca fauna, di cui la specie ornitologica occupa un posto di rilievo poiché qui nidificano specie a rischio di estinzione.

I Monti della Tolfa, un esempio italiano di biodiversità, sono infatti stati dichiarati "zona a protezione speciale" (ZPS) contenente diversi siti di importanza comunitaria (SIC) per la conservazione di specie animali e vegetali.

In questo paradiso naturale si è sviluppata la tradizionale attività dei "Butteri" che, a cavallo, allevano i bovini allo stato brado.

Muniti di una comoda e capiente borsa di cuoio, la "catana", i Butteri hanno dato origine ad una copiosa produzione di articoli in pelle che da generazioni viene prodotta a Tolfa da esperti artigiani del cuoio.

La vicina Allumiere vanta invece eccezionali prodotti a chilometro zero tra cui un eccellente Olio Extravergine d'Oliva estratto dagli ulivi della zona e ripartito tra i membri della Comunità (un prodotto non commerciale ma degustabile nelle tradizionali attività di ristorazione) e la coltivazione del grano duro antico Senatore Cappelli.

Notevole per qualità ed importanza storica è il Pane Giallo di Allumiere, oggi presidio Slow Food, prodotto dalla genuinità eccezionale per la sapiente scelta degli ingredienti, tra cui il lievito madre e la semola di grano duro, e la cottura in forno a legna. Si distingue per la sua qualità anche a livello nazionale, detenendo attualmente per ben quattro volte il primo posto in classifica come pane sciapo di grano duro nel famoso concorso "Premio Roma", che dal 1933 è uno degli appuntamenti nazionali ed internazionali più ambiti quale massimo riconoscimento qualitativo in vari settori produttivi e culturali.

Inoltre, passeggiando tra i faggi di Allumiere (la Faggeta) si possono ancora ammirare le cave e i tunnel scavati per l'estrazione dell'allume, che offrono uno scenario interessante in cui l'Archeologia Industriale e la Natura si fondono armoniosamente.

Discovering Civitavecchia and its surroundings

Civitavecchia - Tolfa - Allumiere rise along a short stretch of the central Tyrrhenian coast and in the hilly hinterland behind, north of Rome. Despite these three small towns occupy a tiny area of the Lazio region, they can boast and share an important and long lasting history as their stories developed closely like intertwined vine branches.

Civitavecchia was the hub of important historical events connected with Rome as the Capital of the Roman Empire first and of the State of the Church, afterwards; since the 1400s, it involved Tolfa and Allumiere as co-protagonists of this common history, thus creating a collective memory and identity, despite their different traditions and their cultural differences.

This stretch of coast has been inhabited since the Bronze Age; later on, the Etruscans first, and the Romans afterwards, settled here and built their own villages, towns and villas owing to the presence of many inlets ("cellae" in Latin, hence probably the latin name for Civitavecchia - "Centumcellae").

The inlets would be used as docks for the Etruscan ships originally and were the starting point of the sea-going traffic with the other cultures of the Mediterranean Sea.

Among the many natural inlets along this coast, a very big one endowed with a rocky seabed was picked as the main basin of the new port of Rome by the Emperor Marco Ulpio Traiano. Its construction started in 107 AD and the roman town Centumcellae was built around the port afterwards, thus becoming the military and commercial Port of the Imperial Rome.

In papal times, the military and commercial city port took on a new role as the "Gate to Rome" for thousands pilgrims and navigators, foreign ambassadors and crowns who would head to the centre of Christianity and visit the Pope and the Tomb of Saint Peter.

Civitavecchia became the" Port of the Popes" who endowed the city with amazing architectural works which were commissioned to some of the greatest names of the Italian Renaissance such as Antonio da Sangallo the Young and Donato Bramante (one of the main architects of Saint Peter Basilica in the Vatican).

Leonardo Da Vinci showed interest in the ancient roman roots of the pier and made drawings which faithfully portray some roman imperial archaeological sites in the historical area of the port and are now collected in his famous "Atlantic Code".

The Arsenal by Gian Lorenzo Bernini and the Fountain by Luigi Vanvitelli are also testament to the official role and the military importance of the port for the Popes.

It was the discovery of the Alum on the closeby hills in the second half of the 1400s that incredibly increased the need for defensive military works.

This mineral was employed for several usages such as the tanning of hides, the dyeing of fabrics, the production process of glass and paper and, in medicine, it was used as an astringent and antiseptic.

By discovering the Alum, the Popes didn't have to import it from the turkish caves any more but they could sell and export it so that it became extremely important to endow the city and its port with a fortress ("the Bramante Fortress") and strong defensive walls, parts of which survived the bombings of WW2 and are still visible. Close to the caves excavated for the extraction of the Alum, a village for the miners was built and was named "Allumiere", while rich families like the Medici from Florence and the Chigi from Siena (who gave Rome important Popes such as Leo X and Clement VII for the Medici and Alexander VII for the Chigi family) built their residential palaces closeby, in the village of Tolfa.





Nowadays Tolfa is an amazing example of architectural preservation. Its urban plan still shows its architectural development and ancient layout: the remains of the Rocca, the medieval stronghold, are on the very top of the hill; medieval buildings flank the path all the way down along the steep sloping side under the fortress and are surrounded by defensive walls. Outside the medieval walls, the Renaissance palaces of the rich families who administered the commerce of the alum still stand and border the narrow and quaint streets of the historical centre.

History is just one out of the many remarkable aspects of Tolfa.

In fact, Tolfa is also an outstanding example of: heartfelt traditions, handicraft, high quality cuisine based on genuine from farm to table products, a gorgeous and huge green natural area which extends for up to 77.000 hectares (named "Monti della Tolfa") and boasts an amazing and incredibly varied biodiversity thanks to which some birds endangered species nest in the area.

Besides, old traditions are still alive and are testament to a beautiful and balanced man-nature relationship. In Tolfa, the local cowboys on horseback still take care of the cows in the wild pastures and keep on using their traditional leather bag, called "Catana".

The local leather artisans have been producing the leather items needed by the Butteri since the 1800s and their workshops offer a wide range of handmade leather items nowadays.

The modern day culture is so much rooted in the past traditions also in Allumiere, only four chilometres far from Tolfa.

Here an excellent and not commercial extra virgin olive oil is produced out of the many olive trees which belong to the local community: you can taste this tasty and genuine olive oil each time you enjoy your meal in a local trattoria!

They also grow one of the most genuine old grain typology, the "Senatore Cappelli Durum Wheat" and, last but not least, the "Pane Giallo" (the Yellow Bread) from Allumiere has been acknowledged as the best not salty bread made in Italy, and won the "Roma Price" several times. What makes it so good is the use of the durum wheat together with the mother yeast and the wood oven cooking. Besides, the Pane Giallo has been listed among the best traditional Italian products and recipes by the Slow Food Organization which has selected and praised the Pane Giallo for its high quality locally sourced ingredients and for being based on the ancient local culinary tradition.

Finally, relaxing strolls in the "Faggeta" (the beech forest) of Allumiere are not to be missed: wandering along its green footpaths, it's still possible to see the caves and tunnels excavated in the rock for the extraction of the Alum, thus providing the visitor with a unique and interesting example of Industrial Archaeology.









PORTA DEL PELLEGRINO
Cibo come Esperienza Culturale

ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE DEL TERRITORIO
FOOD AND WINE EXCELLENCES OF THE AREA

Il Caciofiore

La Tellina del litorale Romano

La Norcineria dei monti della Tolfa

Pesce del Lago di Bracciano

Pizza Coperta Civitavecchiese

Pizza di Pasqua di Civitavecchia

Le Biscuttine di Civitavecchia

Il Carciofo di Campagnano

Il Pane giallo di Allumiere

Il riccio di mare

L'acquacotta

La minestra di pesce

La Zuppa di pesce





Caciofiore

Tellina from the Roman coast

Norcineria from the Tolfa mountains

Fish from Lake Bracciano

Civitavecchia Covered Pizza

Civitavecchia Easter Pizza

Civitavecchia Biscuttine

Campagnano Artichoke

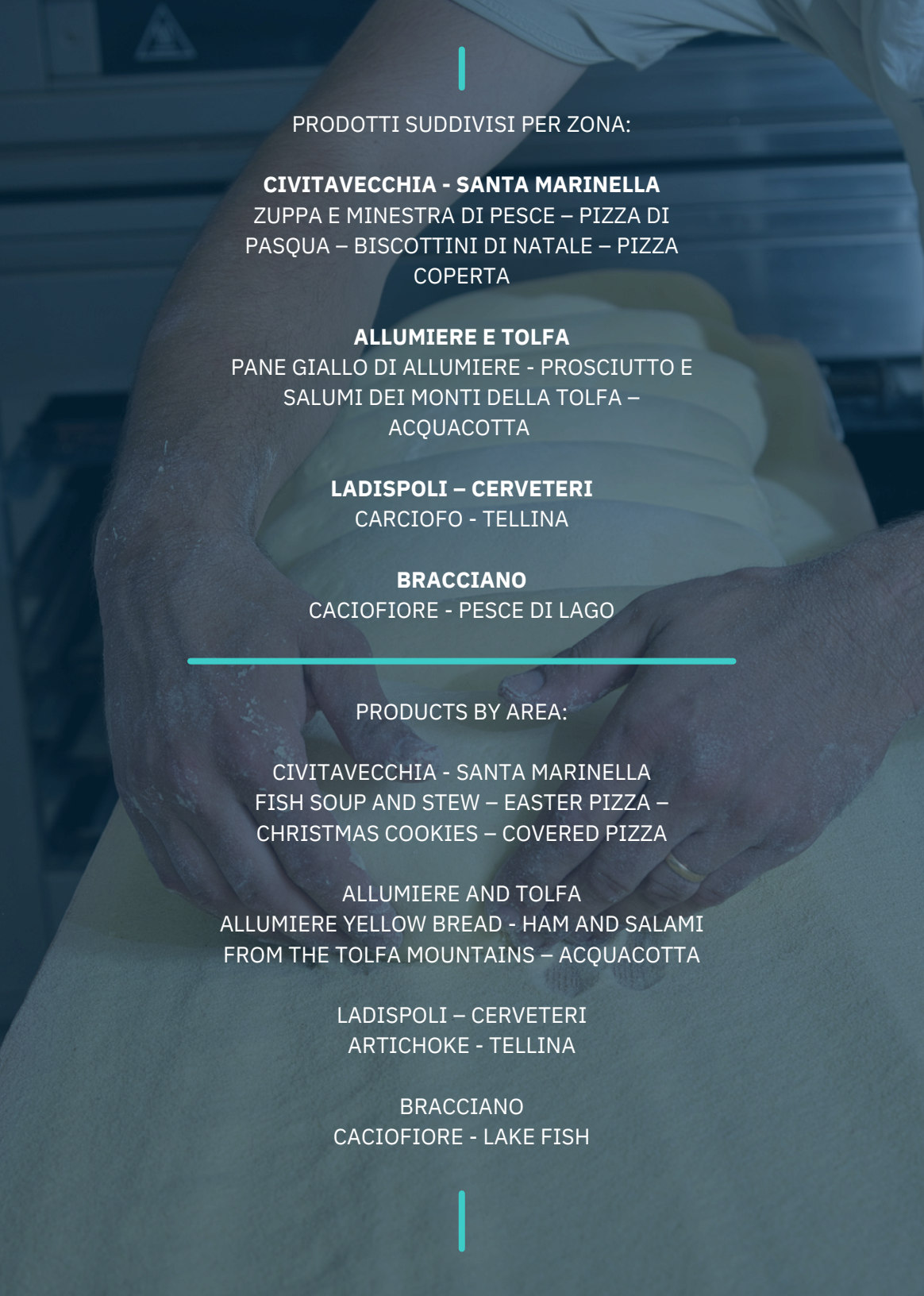
Allumiere Yellow Bread

Sea Urchin

Acquacotta

Fish Soup

Fish Soup



PRODOTTI SUDDIVISI PER ZONA:

CIVITAVECCHIA - SANTA MARINELLA
ZUPPA E MINESTRA DI PESCE – PIZZA DI PASQUA – BISCOTTINI DI NATALE – PIZZA COPERTA

ALLUMIERE E TOLFA
PANE GIALLO DI ALLUMIERE - PROSCIUTTO E SALUMI DEI MONTI DELLA TOLFA – ACQUACOTTA

LADISPOLI – CERVETERI
CARCIOFO - TELLINA

BRACCIANO
CACIOFIORE - PESCE DI LAGO

PRODUCTS BY AREA:

CIVITAVECCHIA - SANTA MARINELLA
FISH SOUP AND STEW – EASTER PIZZA – CHRISTMAS COOKIES – COVERED PIZZA

ALLUMIERE AND TOLFA
ALLUMIERE YELLOW BREAD - HAM AND SALAMI FROM THE TOLFA MOUNTAINS – ACQUACOTTA

LADISPOLI – CERVETERI
ARTICHOKE - TELLINA

BRACCIANO
CACIOFIORE - LAKE FISH

Il Caciofiore

Il Caciofiore è uno dei formaggi più antichi, citato infatti da Columella nel I secolo D.C. La sua peculiarità è di essere realizzato immergendo nel latte crudo, intero, il caglio vegetale ottenuto dal fiore di carciofo o di cardo selvatico, raccolti nel periodo estivo.

I fiori vanno raccolti in giornate soleggiate e secche quando sono completamente fioriti e hanno una colorazione viola intenso. Devono essere tagliati con 15-20 centimetri di gambo per poterli appendere a testa in giù, al buio, per l'essiccazione. Dopo 15-20 giorni, si sfilano gli stami e si conservano sottovuoto.

La preparazione del caglio si conclude facendo macerare gli stami essiccati in acqua e filtrando il macerato che va aggiunto, in infusione, al latte. Dopo circa 60-80 minuti avviene la coagulazione del latte. La cagliata così ottenuta si adagia nelle fuscelle di forma quadrata per far spurgare il siero.

La stagionatura si protrae dai 30 agli 80 giorni. La crosta grinzosa e giallognola racchiude un cuore di formaggio dalla cremosità sorprendente.

The Caciofiore

The Caciofiore is one of the oldest cheeses, mentioned by Columella in the 1st century AD. It is made by immersing vegetable rennet obtained from the artichoke or the wild thistle flowers (harvested in the summer) in raw, whole milk.

The flowers are to be harvested on sunny, dry days when they are fully bloomed and have a deep purple color. Their stem should be 15-20 centimeters long so that they can hang upside down in the dark to dry. After 15-20 days, the stamens are removed and the flowers are vacuum-packed.

Rennet preparation concludes by soaking the dried stamens in water and straining the macerate, which is then added to the milk as an infusion. After about 60-80 minutes, the milk coagulates. The curd thus obtained is placed in square-shaped baskets to drain off the whey.

The maturation process lasts from 30 up to 80 days.

The wrinkled, yellowish rind encloses a surprisingly creamy cheese core.











La Tellina

Il litorale romano è un tratto di costa ancora ricco di biodiversità per cui numerose comunità di pescatori praticano ancora la piccola pesca costiera

La pesca della Tellina è sempre stata abbondante e rinomata fin dai tempi dei romani, grazie alla qualità e alla finezza della sabbia.

Rara ormai e ricercata, la tellina è un bivalve più dolce e delicato di altri molluschi, tanto che va condita poco per rispettarne le delicate qualità organolettiche.

La ristorazione locale ne ha fatto un simbolo dedicandole alcuni piatti ormai diventati famosi come gli spaghetti e la bruschetta con la tellina. La pesca della tellina avviene quando il mare è calmo, durante tutto l'anno, ad eccezione dei periodi di fermo biologico della pesca in aprile.

The Tellina

The Roman coast is a stretch of coast still rich in biodiversity, which is why numerous fishing communities still practice small-scale coastal fishing.

The Tellina fishing has always been abundant and renowned since Roman times, thanks to the quality and fineness of the sand.

Now rare and sought-after, the tellina is a bivalve that is sweeter and more delicate than other molluscs, so that it needs to be seasoned sparingly to preserve its delicate organoleptic qualities.

Local restaurants have created famous recipes based on it, such as "Spaghetti and Bruschetta with Tellina". Clam fishing occurs when the sea is calm, year-round, except during the biological fishing closure period in April.







Norcineria

Il particolare microclima del territorio, soprattutto quello dei Monti della Tolfa e Allumiere, è unico per la preparazione della carne di maiale.
Basti pensare all'insieme della sua morfologia: monti che si affacciano sul mare con altitudini che arrivano a superare i 600 metri, un tasso di umidità molto basso ma soprattutto la brezza marina costante, garantiscono una perfetta stagionatura.
In questo contesto i maiali di varie razze pregiate sono allevati allo stato semibrado.
La produzione avviene utilizzando tagli di carne selezionati (spalla -pancetta- lombo e prosciutto), triturati meccanicamente e impastati a mano con la concia classica di sale e vari aromi (pepe – peperoncino – finocchietto selvatico, ecc.).
Accanto ai salumi classici, oggi grazie alla nuova generazioni di norcini del territorio, possiamo trovare dei salumi innovativi, come la mortadella artigianale, la coppa, la sella e il lardo battuto ed aromatizzato (usato non solo per la cucina ma soprattutto sciolto su bruschette calde!).

Pork butchery

The Tolfa and Allumiere mountains boast a unique microclimate which is very important for the preparation of pork meat..
Just think of its overall morphology: mountains overlooking the Tyrrhenian Sea with altitudes up to and over 600 meters, a very low humidity level and, above all, the sea breeze, they all guarantee perfect curing.
In this area, pigs of various prized breeds live almost totally in the wild pasture.
The pork meat production process is based on selected cuts of meat (shoulder – bacon – loin and ham), mechanically minced, kneaded by hand and seasoned with salt and various aromas (pepper – chilli – wild fennel, etc.).
Alongside the classic cured meats, we can now find innovative cured meats, such as artisanal mortadella, coppa, sella, and chopped and flavored lard (they're delicious when they're melted on warm bruschetta!).

Pesce del Lago di Bracciano

Le principali specie indigene presenti nel Lago di Bracciano sono il luccio, la tinca, la scardola, la rovella. Da segnalare la popolazione di lattarino. Un'altra specie attivamente pescata è l'anguilla.
Vista la sua poca sapidità il pesce di lago viene per lo più preparato seguendo ricette molto semplici, per farne apprezzare il suo gusto semplice.
Il lattarino, forse il più conosciuto soprattutto per la sagra che lo vede protagonista, viene fritto ed eventualmente marinato per evitare il gusto leggermente amaro.
Sia Coregone che il Luccio e la Tinca hanno numero lische che non permettono di utilizzarli facilmente come condimento per la pasta e vengono perlopiù preparati alla piastra, al cartoccio o arrosto con finocchetto.
Il persico, di più facile pulizia, accompagnato con pomodorino, viene anche servito come condimento della pasta, ma viene cucinato anche fritto, in pastella o in crosta.
Un pesce meno richiesto ai giorni nostri perché particolarmente grasso, è l'anguilla, famosa per due ricette storiche romane: "alla cacciatora", sfumato al vino o aceto, con sughetto o appena sporcato di pomodorini con profumi mediterranei; oppure "alla vigilia di Natale" in una minestra con verdure di stagione, o con un singolo ingrediente, il broccolo.

The fish in lake of Bracciano

The main native fish species present in Lake Bracciano are pike, tench, common rudd, and common roach. The population of whitebait is noteworthy. The eel is another very fished species.
Given its mild flavour, lake fish is mostly prepared following very simple recipes, to allow its simple flavour to be appreciated.
The lattarino, perhaps the best known especially owing to the festival in which it is the very protagonist, is fried and possibly marinated to avoid the slightly bitter taste.
Both whitefish, pike and tench have numerous fishbones which do not allow them to be easily used as a dressing for pasta so that they are mostly prepared grilled, in foil or roasted with fennel.
The perch is easier to clean; therefore it is also served as a pasta condiment, accompanied with cherry tomatoes but it is also fried, in batter or in a crust.
The eel is a popular lake fish, famous for two historic Roman recipes: "alla cacciatora," simmered in wine or vinegar, with tomato sauce or lightly sprinkled with cherry tomatoes with Mediterranean aromas; "alla Natale eve" in a soup with seasonal vegetables, or with a single ingredient, broccoli.





Pizza Coperta Civitavecchiese

La pizza coperta di Civitavecchia è uno dei piatti tipici della città. Vanta l'influenza della focaccia romana, un piatto povero fatto con farina, acqua, sale e olio, cotto nel forno a legna.

Ingredienti come il pomodoro, l'aglio, le alici e il prezzemolo, ma soprattutto il peperoncino, rendono la farcitura, all'interno dei due strati sovrapposti di focaccia, estremamente saporita.

La pizza coperta di Civitavecchia è stata anche influenzata dalla tradizione culinaria della marineria, poiché la città è da sempre un importante porto marittimo

Covered Pizza Civitavecchia

Stuffed Civitavecchiese pizza is one of the city's signature dishes. It is inspired by the "Roman Focaccia", a simple recipe based on flour, water, salt, and extra virgin olive oil, then baked in the wood oven.

Ingredients such as tomato, garlic, anchovies, and parsley, but especially chili pepper, make the filling inside the two overlapping layers of focaccia extremely tasty.

Civitavecchia's filled pizza has also been influenced by the city's maritime culinary tradition, as the city has always been an important seaport.











Pizza di Pasqua di Civitavecchia

La Pizza di Pasqua di Civitavecchia è un dolce tradizionale della città che si produce solo nel breve periodo dell'anno che precede la Pasqua, e che viene consumata entro la settimana successiva. La forma è cilindrica e ha una crosta sottile e morbida di colore marrone scuro. La mollica, di colore più chiaro, è molto compatta, a grana fine. Gli ingredienti sono farina di grano tenero (tipo 00), uova, zucchero, burro, ricotta di pecora, cannella, semi di anice, vaniglia, vino o vermouth o sambuca e lievito. Il lievito naturale (pasta madre) si usava nei tempi passati; oggi si utilizza anche il lievito di birra. La lievitazione può variare da 12 a 24 ore. Cannella, semi di anice e sambuca sono gli ingredienti che distinguono la Pizza di Civitavecchia da altri tipi similari di pizza delle altre località limitrofe. La cottura avviene in forno, a 180°/190° per un'ora circa. Tradizione vuole che la Pizza venga fatta riposare per una settimana dopo la cottura prima di consumarla, al fine di esaltarne il sapore. In passato l'impasto veniva posto su un letto e avvolto in coperte di lana. L'attesa della lievitazione era un rito: le donne rimanevano sveglie la notte ad osservare la lievitazione ed erano solite scaldare le coperte con ferri caldi in modo da far rimanere la temperatura costante. Tale ritualità era volta a garantire la riuscita di un prodotto basato su ingredienti preziosi e non alla portata di tutti.

Pizza di Pasqua di Civitavecchia

Civitavecchia's Easter Pizza is a traditional dessert made only during the short period which precedes Easter and it's consumed within the following week. The shape is cylindrical and has a thin, soft, dark brown crust. The crumb, lighter in color, is very compact and fine-grained. The ingredients are soft wheat flour (type 00), eggs, sugar, butter, sheep's ricotta cheese, cinnamon, anise seeds, vanilla, wine, vermouth, or sambuca, and yeast. Natural yeast (sourdough) was used in the past; today, brewer's yeast is also used. The leavening time can vary from 12 up to 24 hours. Cinnamon, anise seeds, and sambuca are the ingredients that distinguish Civitavecchia Easter Pizza from similar types of pizza in the neighboring towns. It is baked in the oven at 180°/190° Celsius for about an hour. Tradition dictates that the pizza is left to rest for a week after baking before being consumed, in order to enhance its flavor. In the past, the dough was placed on a bed and wrapped in woolen blankets. Waiting for it to rise was a ritual: women would stay awake at night to watch it rise and would heat the blankets with hot iron to keep the temperature. This custom was meant to ensure the success of a product based on precious ingredients that were not within everyone's reach









Biscuttine di Civitavecchia

La tradizione de “Le biscuttine” è fortemente radicata nella comunità di Civitavecchia. Ogni famiglia della città rivendica il possesso della ricetta originale! Ricordano per forma e colore i tradizionali tozzetti o cantucci, ma si distinguono per la consistenza interna più morbida e
per la ricchezza degli ingredienti. La colorazione può variare dal dorato al marrone a seconda della quantità dei diversi ingredienti utilizzati. Le “biscuttine” vengono preparate e consumate durante il periodo natalizio. Preparazione: tostare le mandorle e le nocciole, tagliare i canditi (arancia e cedro) e il cioccolato fondente a cubetti; successivamente bisogna disporre la farina a fontana e aggiungere le uova, lo zucchero, la cannella, il cacao amaro, il lievito e la vaniglia. Infine, unire anche la sambuca e il burro fuso e mescolare. Lavorare l’impasto fino a ricavare una sorta di salame leggermente schiacciato e spennellarlo con dell’uovo sbattuto. Infornare per 40 minuti a 180°. Una volta sfornato, tagliare a fette il filone ancora caldo per ottenere i biscotti. Per evitare che questa tradizione autentica scompaia, sostituita da prodotti più generici e commerciali, la “Condotta Slow Food Costa della Maremma Laziale” ha coinvolto la comunità locale nella tutela di questo prodotto tradizionale raccogliendo le ricette familiari e dei fornai. Inoltre, sono stati coinvolti Istituti turistici ed Associazioni Storiche per avviare una ricerca storiografica. I “Biscuttine di Civitavecchia” hanno ottenuto la Denominazione Comunale d’Origine.

Civitavecchia’s Biscuits

The tradition of "Le Biscuttine" (the local dialectal name for “little cookies”) is deeply rooted in the Civitavecchia community. Every family in the city claims the credit for the original recipe! Their shape and color resemble the traditional “tozzetti” or “cantucci”, but they differ in their softer texture and richer ingredients. Their color can range from golden to brown depending on the amount of different ingredients used.
The "Biscuttine" are prepared during the Christmas season. Toast the almonds and hazelnuts, dice the candied fruit (orange and citron), and dice the dark chocolate. Then, form a hole in the flour and add the eggs, sugar, cinnamon, unsweetened cocoa powder, baking powder, and vanilla. Finally, add the Sambuca liqueur and melted butter and mix. Knead the dough until it resembles a slightly flattened salami, then brush it with beaten egg. Bake for 40 minutes at 180°C (350°F). After they have been baked, slice the loaf while it’s still warm in order to make the biscuits. In order to prevent this authentic tradition from disappearing and being replaced by more generic and commercial products, the “Slow Food Maremma Coast of Lazio Convivium" has involved the local community in the protection of this traditional product by collecting family and baker recipes. Furthermore, Tourist local Schools and Historical Associations have been involved in initiating historical research. The "Biscuttine di Civitavecchia" have obtained the Municipal Designation of Origin.

Il Carciofo

Il carciofo romanesco ha una lunga tradizione gastronomica ed era già conosciuto dai Greci, gli Etruschi e dai Romani. Ma è soltanto dopo gli anni '40 e '50 che il carciofo comincia a diffondersi con rapidità, soprattutto nell'area di Ladispoli e in alcune zone limitrofe. Viene impiantato da agosto a ottobre e la raccolta si effettua, a mano, da aprile fino a maggio. È utilizzato in moltissime ricette e piatti locali: alla romana, alla giudia, fritto, ripieno con carne o pane. La produzione di questo territorio si sta concentrando sulla cultivar Castellammare, più richiesta dal mercato perché molto precoce (raccolta tra gennaio e aprile)

The Artichoke

The Roman artichoke has a long gastronomic tradition and was already known to the Greeks, the Etruscans and the Romans. But it was only after the 1940s and 1950s that the artichoke began to spread rapidly, especially in the Ladispoli area (a few kilometres south of Civitavecchia) and the surroundings. It is planted from August to October and harvested by hand from April to May. It's used in many local recipes and dishes: Roman-style, Jewish-style, fried, stuffed with meat or bread. Production in this area is focusing on the Castellammare cultivar, which is in greater demand on the market because it may be picked very early (harvest between January and April).











Pane Giallo di Allumiere

Il pane giallo di Allumiere è caratterizzato dal colore giallo della sua mollica a grana fine con un persistente profumo di cereali. Ciò è dovuto all'utilizzo di grano duro (Triticum durum) di produzione biologica. Il Pane giallo viene preparato con semola rimacinata, allo scopo di aumentare la finezza della grana, mescolata con acqua e lievito naturale (lievito madre) di produzione aziendale. Non è prevista l'aggiunta di sale. Le pagnotte vengono poste a lievitare su tavole di legno e ricoperte con teli di lino o cotone. Il tempo di lievitazione è di 2 ore, a temperatura ambiente. La cottura dura un'ora circa. Attualmente il Pane Giallo di Allumiere si può trovare in vendita nei panifici artigianali di Allumiere e Tolfa.

Yallow Allumiere Bread

The Allumiere yellow bread is characterized by the yellow color of its fine-grained crumb and a lingering grainy aroma. This is due to the use of organically grown durum wheat (Triticum durum). The yellow bread is made with re-milled semolina, to increase the fineness of the grain, mixed with water and natural yeast (sourdough) produced on the farm. No salt is added. The loaves are left to rise on wooden boards and covered with linen or cotton clothes. The leavening time is two hours at room temperature. Baking takes approximately one hour. Allumiere yellow bread is currently available for sale in artisanal bakeries in Allumiere and Tolfa.







Il riccio di mare

Il riccio di mare (Paracentrotus lividus) è comune nel Mar Mediterraneo e predilige i fondali rocciosi e poco profondi, come quelli di Santa Marinella, Santa Severa e Civitavecchia. È importante per l'equilibrio dell'ecosistema marino, ma è minacciato da una raccolta eccessiva e dalla pesca illegale. Per garantire la sua sopravvivenza è necessaria una gestione sostenibile. La raccolta è consentita da giugno ad aprile, con un picco di qualità nei mesi invernali e primaverili. In cucina si consuma crudo, spesso in piatti come gli spaghetti al riccio di mare. Un'antica tradizione locale è la "ricciata", una festa spontanea in riva al mare, dove famiglie e amici pescano e mangiano i ricci accompagnandoli con pane e vino. Oggi è fondamentale sensibilizzare sul valore gastronomico, culturale ed ecologico di questa specie per evitarne la scomparsa.

The sea urchin

The sea urchin (Paracentrotus lividus) is common in the Mediterranean Sea and prefers shallow, rocky seabeds, such as those around Santa Marinella, Santa Severa, and Civitavecchia. It is important for the balance of the marine ecosystem, but is threatened by overharvesting and illegal fishing. Sustainable management is necessary to ensure its survival. Harvesting is permitted from June to April, with peak quality in the winter and spring months. It is eaten raw, often in dishes such as spaghetti with sea urchins. An ancient local tradition is the "ricciata," a spontaneous seaside celebration where families and friends catch and eat sea urchins accompanied by bread and wine. Today, raising awareness of the gastronomic, cultural, and ecological value of this species is crucial to prevent its extinction.

L' acquacotta

L'acquacotta è una zuppa di erbe che cambia seguendo il ritmo delle stagioni.
L' acquacotta è la zuppa più famosa del territorio. Semplice ed essenziale racconta la storia di chi lavorava nei campi. Preparazione: soffriggere brevemente il battuto di lardo, peperoncino, aglio e maggiorana, dopodichè adagiare sopra le erbe a foglia larga (cicoria, bietola....) , aggiungere sopra le patate tagliate a pezzi. Eventuali altri vegetali di stagione (carciofi a pezzettoni asparagi, fave..) vanno aggiunti per ultimi. Salare in superfice ed aggiungere un mestolo di acqua per ogni persona. Coprire e lasciar cuocere senza girare. A fine cottura aggiungere 1 uovo, lasciandolo cuocere ad occhio di bue adagiato sulla superficie della zuppa. Spegnere il fuoco e lasciar riposare una decina di minuti. Aggiungere un filo di olio a crudo.

The acquacotta

The Acquacotta is a herb soup whose ingredients vary depending on the seasons.
The Acquacotta is the most famous local soup. Simple and genuine, it tells the past story of those who would work in the fields. Preparation: briefly sauté the chopped lard, chili pepper, garlic, and marjoram; then add the broad-leaf herbs (chicory, chard, etc.) on top, followed by chopped potatoes. Any other seasonal vegetables (artichokes, asparagus, broad beans, etc.) should be added last. Season with salt and add a ladle of water for each person. Cover and cook without stirring. At the end of cooking, add 1 egg, frying it sunny-side up on the surface of the soup. Turn off the heat and let it rest for about ten minutes. Drizzle with extra virgin olive oil.













Minestra di Pesce

Come la più celebre zuppa di pesce, anche la minestra di pesce affonda le sue radici nella tradizione marinara civitavecchiese. Nata dall'esigenza di utilizzare al meglio il pescato del giorno, spesso includendo le varietà meno pregiate o i piccoli pesci che non venivano venduti al mercato, la minestra rappresentava un pasto nutriente e completo per le famiglie dei pescatori. Veniva utilizzato il pesce di scoglio piccolo e vario, come scorfano, palombo, san Pietro e triglie, insieme a molluschi e crostacei "poveri" come cicale, pezzi di polpo, sconciglie, sparnocchie, seppie e granchi pelosi.
A differenza della zuppa, che si caratterizza per una maggiore corposità e una ricchezza di sugo denso, la minestra di pesce era concepita come un piatto più leggero, capace di trasformare ingredienti umili in piatti ricchi di gusto. Nota la cosiddetta “mazzumaia” ovvero pesce cotto in un brodo leggero, e con l’aggiunta di maccheroni / spaghetti spezzati. Preparazione: soffriggere aglio, olio e peperoncino e aggiungere pomodoretti e prezzemolo. Aggiungere il pesce da minestra ed acqua e far cuocere a lungo. Il brodo così ottenuto va filtrato con un setaccio (il pesce può anche essere schiacciato) e poi rimesso al fuoco. Al bollore mettere a cuocere spaghetti spezzettati.

The Civitavecchiese fish broth soup

Like the more famous Fish Soup, the fish broth soup also has its roots in the Civitavecchia maritime tradition. Born as the result of the need to make the most of the day's catch and thus often including less valuable fish varieties or small fish that were not sold at the market, this soup represented a complete meal for the fishermen's families. Small and varied rock fish were used, such as scorpion fish, dogfish, John Dory, and red mullet, along with "poor" molluscs and crustaceans such as cicadas, pieces of octopus, mantis shrimp, cuttlefish and hairy crabs. Unlike the Fish Soup, which is characterised by greater density and thicker tomato sauce, the fish broth soup was conceived as a lighter dish, capable of transforming humble ingredients into dishes rich in flavour. Not to be missed is the so-called “mazzumaia” or fish cooked in a light broth, with the addition of broken macaroni / spaghetti.
Preparation: Sauté garlic, oil, and chili pepper, then add cherry tomatoes and parsley. Add the fish stock plus water and cook for a long time. Strain the resulting broth (the fish can also be mashed) and then boil it again. When it’s boiling, add the broken spaghetti.

Zuppa di pesce

Si fa soffriggere abbondante olio, aglio e peperoncino; poi si mette il polpo e si aggiunge un po di vino, lasciandolo evaporare; quindi, si unisce il pomodoro a pezzi ed il prezzemolo facendo cuocere il tutto per un poco; a questo punto si mette nel tegame il pesce che necessita di una cottura più lunga (sparnocchie, cappone, scorfano, coccio, ecc); si aggiunge il brodo di mazzumaia (o un po d'acqua) e si porta ad ebollizione. Da ultimo si mettono i pesci più teneri (sarago, fraulino, ecc) e i frutti di mare precedentemente aperti; si aggiusta di sale e si termina la cottura. Si serve con crostini di pane fritto o tostato secondo i gusti.

Per la zuppa di pesce si utilizzano le seguenti tipologie di pesce:

- diverse varietà di pesce di scoglio (almeno 4-5 tipi tra scorfano, gallinella, sarago, san Pietro, tracina, ecc.)
- molluschi: seppie, calamari, moscardini, cozze, vongole, polpo (in pezzi)
- crostacei: cicale di mare, gamberi, scampi, granchi (pelosi)

Nonostante alcune reinterpretazioni creative della Zuppa di Pesce e la cottura odierna con metodi moderni, la zuppa di pesce civitavecchiese rimane un simbolo della cultura marinara della città, un piatto conviviale e ricco di sapore che continua ad essere tramandato di generazione in generazione e apprezzato da residenti e visitatori. La sua autenticità e il forte legame con il territorio la rendono un'eccellenza della gastronomia laziale.

The fish soup

Sauté the octopus in plenty of oil, garlic, and chili pepper; then add the octopus and a little wine and let it evaporate. Next, add the chopped tomatoes and parsley, and cook briefly. Afterwards, put the fish that require longer cooking (mantis shrimp, capon, scorpion fish, coccio, etc.); add the mazzumaia broth (or a little water) and start boiling it all. Finally, add the more tender fish (white sea bream, fraulino, etc.) and the crustaceans. Season with salt and finish cooking. Serve with croutons of fried or toasted bread, as you prefer.

Here the types of fish used for the Fish Soup are:

- different varieties of rock fish (at least 4-5 types including scorpion fish, redfish, white sea bream, John Dory, weever, etc.)
- Molluscs: cuttlefish, squid, baby octopus, mussels, clams, octopus (in pieces)
- Crustaceans: cicadas, shrimp, prawns, crabs (hairy)

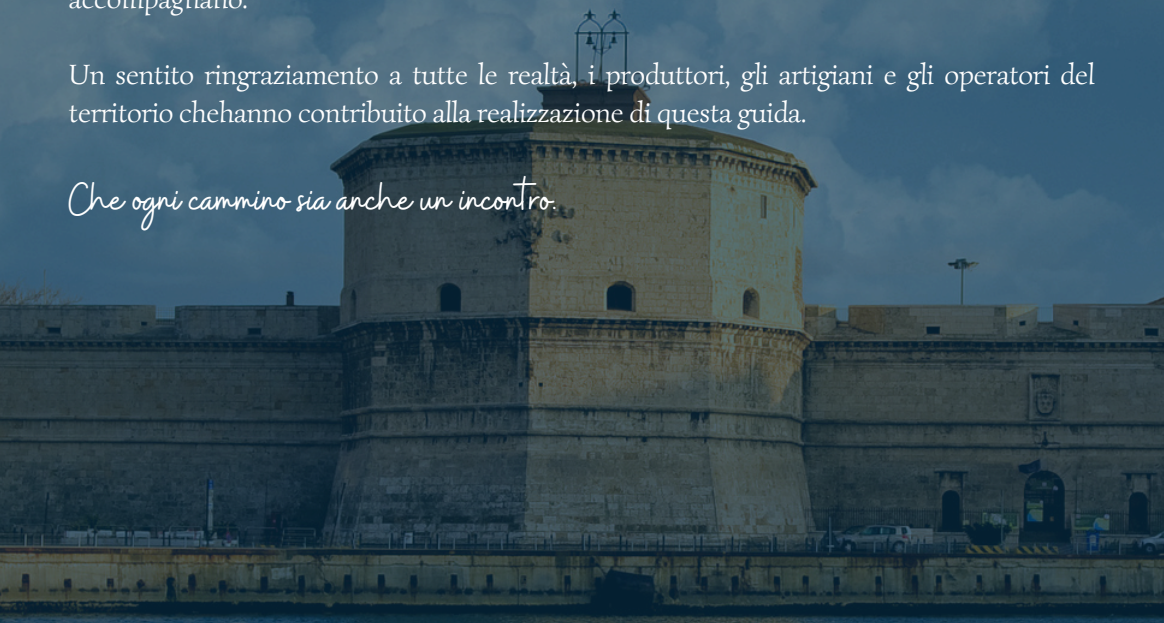
Despite some modern day creative variation of "Zuppa di Pesce" (the Fish Soup) and its modern cooking methods, Civitavecchia's Fish Soup remains the symbol of the city's seafaring culture, a convivial and flavorful dish that continues to be passed down from generation to generation and enjoyed by residents and visitors alike. Its authenticity and strong connection to its territory make it a quintessential Lazio dish.



La Guida del Pellegrino è parte del progetto “La Porta del Pellegrino”, promosso da CNA Viterbo e Civitavecchia con il contributo della Camera di Commercio di Roma.
Un’iniziativa nata per valorizzare il patrimonio culturale, artigianale ed enogastronomico del territorio, con particolare attenzione al concetto di food storytelling, inteso come strumento per raccontare l’identità locale attraverso i sapori, le tradizioni e le storie che li accompagnano.

Un sentito ringraziamento a tutte le realtà, i produttori, gli artigiani e gli operatori del territorio chehanno contribuito alla realizzazione di questa guida.

Che ogni cammino sia anche un incontro.



LThe Pilgrim's Guide is part of the "La Porta del Pellegrino" project, promoted by CNA Viterbo and Civitavecchia with the support of the Rome Chamber of Commerce.
This initiative was created to enhance the area's cultural, artisanal, and food and wine heritage, with particular attention to the concept of food storytelling, understood as a tool for expressing local identity through the flavors, traditions, and stories that accompany them.

A heartfelt thank you to all the local businesses, producers, artisans, and operators who contributed to the creation of this guide.

May every journey also be an encounter.

Dove ci troviamo
CIVITAVECCHIA
Via Palmiro Togliatti, 7
Tel. 0766.546 882



Artigiani
Imprenditori
d'Italia

Viterbo e Civitavecchia



Camera di Commercio
Roma