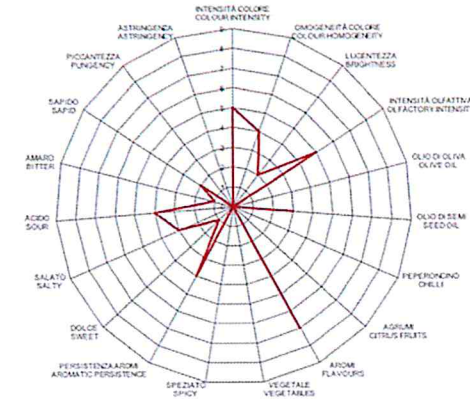




Comune di
Trevignano Romano



Rappresentazione grafica del profilo organolettico del prodotto
Star diagram with sensory profile of product

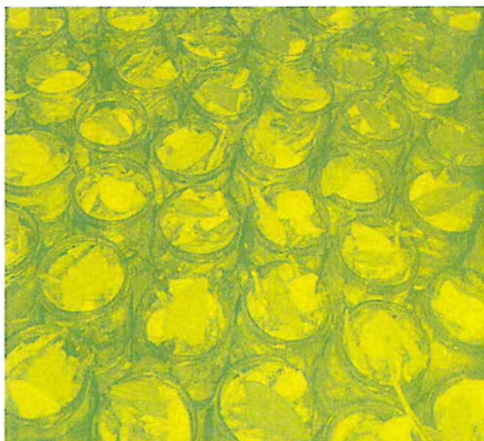
Pesce Marinato di TREVIGNANO ROMANO

LA STORIA

La tradizione del pesce marinato caratterizza sin da tempi remoti il territorio di Trevignano Romano. Fu San Bernardino, per tranquillizzare la popolazione dal rischio dell'invasione saracena, a consigliare a tutte le famiglie di pescatori di lasciare le reti in acqua e rientrare in casa. L'attacco dei Saraceni fu scampato e le reti dei pescatori furono miracolosamente ricolme di pesce. Da questa inaspettata e abbondante pesca, nacque la necessità di conservare il pesce e trasformarlo nella gustosa ricetta "de lo pesce marinato". Il piatto viene realizzato con l'utilizzo di diverse varietà di pesci di lago: luccio, tinca, persico, lattarino, coregone, anguilla, carpa, scardola scarfata, persico sole e persico trota. Dopo averlo pulito e tagliato in pezzi, viene infarinato e fritto, successivamente condito con aceto, aglio e odori. Nel mese di maggio a Trevignano Romano, in occasione della festa del santo Patrono Bernardino da Siena, si svolge la Sagra dedicata a questo gustoso piatto.

HISTORY

The tradition of marinated fish has existed in the area of Trevignano since ancient times. It was St. Bernardino who, in order to reassure the population regarding the risk of Saracen invasion, advised all the fishermen to leave their nets in the water and return home to their families. The Saracen attack came to nothing and the fishermen's nets were found to be miraculously filled with fish. This unexpected abundance gave rise to the need to preserve the fish and turn it into the tasty marinated fish speciality. The dish is made using different varieties of lake fish: pike, tench, perch, atherina, lake whitefish, eel, carp, rudd, pumpkinseed, and trout-perch. These, after being cleaned and cut into pieces, are floured and fried, then seasoned with vinegar, garlic and herbs. In the month of May in Trevignano, on the feast of the patron St. Bernardino of Siena, there is a festival dedicated to this tasty dish.



IL PRODOTTO

Il Pesce marinato è composto da una selezione di pesci di lago di diverse dimensioni (luccio, tinca, persico, lattarino, coregone, anguilla, carpa, scardola scarfata, persico sole e persico trota). Il colore varia dal beige al dorato a seconda del pesce. All'olfatto si caratterizza per le pronunciate note di pesce, dell'olio di frittura, dell'aglio e dell'aceto. Al gusto si presenta mediamente salato, sapido ed acido, con una leggera nota dolce ed amarognola. Buona la persistenza aromatica.

THE PRODUCT

The Pesce Marinato dish is composed of a selection of lake fishes of different sizes (pike, tench, perch, atherina, lake whitefish, eel, carp, rudd, pumpkinseed, and trout-perch). The colour varies from beige to golden yellow depending on the fish. The pronounced aroma is of fish, frying oil, garlic and vinegar. The taste is mildly salty, savoury and sour, with a slight bitter and sweet note. Good aromatic persistence.

Dove Acquistare



Associazione Il Cormorano

Via Madrid n. 4/B
email: franchiniornella@libero.it

Origine Comune

Il Progetto Origine Comune

Obiettivo strategico

Il Progetto Origine Comune mira a sostenere l'economia locale di numerosi comuni del Lazio che possono trovare nelle produzioni tipiche del territorio una risorsa su cui riprogrammare il proprio sviluppo locale. L'obiettivo è tutelare la diversità e la qualità dei prodotti agroalimentari e, nello stesso tempo, concorrere a far emergere la specificità di ogni singolo comune.

Il ruolo di Anci Lazio

Anci Lazio con Origine Comune, forte anche del successo ottenuto a Expo Milano 2015, vuole mettere i comuni del Lazio in condizione di seguire un modello standard di regolamento comunale per il riconoscimento delle Denominazioni Comunali (De.Co.).

Le Denominazioni Comunali (De. Co.)

Le De.Co. rappresentano un cambiamento di rotta nell'ambito della salvaguardia delle identità territoriali legate alla tradizione agroalimentare ed enogastronomica di un luogo. Esse sono un valido strumento per tutelare le specificità locali e la cultura della comunità e del territorio, diffondere lo sviluppo sostenibile del territorio, far perno sugli aspetti endogeni come leva di crescita sociale ed economica. Le De.Co. costituiscono elemento qualificante per una qualificazione del prodotto, che lo lega in modo inconfondibile a un luogo fisico di appartenenza valorizzandone la storia e l'identità.

The Origine Comune Project

Strategic goal

The Origine Comune project aims at supporting the local economies of a number of municipalities in Latium where typical local products can become a resource around which to re-programme economic development. The goal is to protect the quality and diversity of food products while helping the unique heritage of each municipality emerge.

The role of Anci Lazio

Through the Origine Comune project, Anci Lazio aims at building on its success at the 2015 Milan Expo to help Latium's municipalities adopt a standard municipal regulation model to achieve De.Co. (Municipal Origin) certification for their local products.

De.Co. (Municipal Origin) certification

De.Co. certification is a change in strategy in the attempt to preserve local identities tied to specific agricultural, food and wine traditions. They are a valid tool to preserve local cultures and heritage, promote sustainable development and take advantage of local elements as the drivers of social and economic growth.

De.Co. certification helps highlight a product's quality and ties it indelibly to its place of origin, thus shining a spotlight on its history and identity.