



Regione Lazio
Presidenza del Consiglio Regionale



Comune di Olevano Romano
Assessorato Marketing Territoriale



Associazione Pro-Loco
Olevano Romano



TERRA DEL
CESANESE
OLEVANO
ROMANO

Testi e grafica in collaborazione con la rivista

ORIGINE
IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

LAZIO - UN'AREA SINGOLARE IN PROVINCIA DI ROMA



Una gita a Olevano Romano

*«...perché al bello è strettamente legato il buono, quando rigusterò qui,
in questa tavola simili maccheroni, simili polli, simili piccioni,
simili frittiture e simile uva?».*

*Si lamentava così il pittore e poeta ottocentesco Scheffel in procinto di lasciare
Olevano Romano, che ancora oggi offre un felice connubio
tra la bellezza dei luoghi e il «buono» della tavola.*



Appuntamenti

Mese di Maggio

Sagra dell'Olio (manifestazione con degustazione di prodotti conditi con l'olio di Olevano)

Mese di Giugno

Manifestazione enogastronomica a cura della Strada del vino Terra del Cesanese di Olevano Romano

Mese di Luglio

1ª domenica Festa dell'Annunziata presso il Santuario della Madonna di Colle di Maggio caratteristica festa rionale con stands gastronomici e spettacoli musicali, il lunedì tradizionale merenda tra gli ulivi.

20 luglio Festa patronale di Santa Margherita, festa religiosa e *Dies in Castro Olibani*, rievocazione storica dei Statuti Olibani con manifestazioni che riportano l'antico borgo al A.D. 1364

Mese di Agosto

RadioOlevano Rock Fest a cura dell'Associazione Poderosa, manifestazione musicale sui gruppi emergenti del rock.

16 agosto Festa di San Rocco, tradizionale festa rionale con stands gastronomici e manifestazioni musicali

Ultima settimana di agosto Sagra del Vino Cesanese di Olevano, manifestazione clou dell'estate olevanese con incontri, dibattiti, mostre e manifestazioni enogastronomiche incentrate sul binomio Cesanese/Olevano il venerdì Cena dei Mille, tavolata con mille coperti organizzata dai ristoratori della zona per esaltare il concetto Olevano luogo del Buon Bere e del Buon mangiare

Mese di Settembre

8 settembre Festa di Santa Maria di Corte, manifestazione religiosa e musicale nell'omonimo rione. Motoraduno

LAZIO - UN'AREA

«**P**ochi giorni fa sono tornato da Olevano dei Borghese. Lì ho passato tre settimane indimenticabili. Questo è un vero paese magico, certamente uno dei più belli e importanti d'Italia...

Là si è sui monti della Sabina. Tutti i paesi sono in alto, sulla roccia come nidi di rondine...per raggiungerli, spesso, bisogna camminare per ore su un sentiero stretto, dove passano soltanto i muli. Ma che colori!». Così scrive in data 1 luglio 1817, il giovane pittore Francesco Teobaldo Horny, (che morirà a soli 26 anni ed è sepolto ad Olevano nella chiesa di San Rocco), uno dei primi ospiti di Casa Baldi, la locanda degli artisti.

L'elenco dei pittori che fecero di Olevano una delle «icone» del paesaggio romantico comprende Johann Christian Reinhart e Joseph Anton Koch, Jean-Baptiste Camille Corot e il celebre Dorè, che sembra abbia tratto a modello per i suoi famosi disegni che illustrano l'Inferno dantesco proprio i boschi della Serpentara a ridosso del paese.

Il viaggio a Olevano, pittoresca cittadina in provincia di Roma, era considerato irrinunciabile per la fitta schiera di artisti che nell'800 volevano dipingere una natura selvaggia e che diedero vita alla scuola pittorica del «paesaggio eroico».

E che quando restavano a lungo soggiornavano a Casa Baldi, una cascina costruita nel 1778 e poi trasformata in locanda. Il suo primo ospite era stato il cardinale Scipione Borghese che la scelse per la villeggiatura dal 1779 al 1784, a cui seguirono i viaggiatori ottocenteschi del «grand tour» (il lungo viaggio nell'Europa continentale che aveva come obiettivo privilegiato l'Italia). In tempi più recenti vi alloggiarono Gabriele

SINGOLARE IN PROVINCIA DI ROMA



Il vitigno Cesanese veniva allevato a «conocchia», in cui le viti sono maritate alle canne secche.

D'Annunzio, il poeta Cesare Pascarella, gli storici Gregorovius e Mommsen. Casa Baldi oggi è di proprietà della Repubblica Federale Tedesca, mentre il vecchio bosco di querce chiamato La Serpentara, soggetto di innumerevoli quadri, appartiene all'Accademia prusiana di belle arti di Berlino e Branderburgo.

È una suggestione pittorica, il ricordo di un quadro di Corot, che induce Pierpaolo Pasolini a pensare a Olevano per girare alcune sequenze del film «Accattono», al punto da scrivere: «Ricordavo le sue montagne leggere e sfumate, compite come tanti riquadri di subli-

me, aerea garza contro un cielo del loro stesso colore». Ma gli artisti erano deliziati non solo dell'ospitalità degli abitanti, ricordati nelle lettere come gentili e calorosi, ma anche dalla buona tavola.

Si lamenta nel suo «Commiato da Olevano» il poeta e pittore sentimentale Scheffel «...perché al bello è strettamente legato il buono, quando rigusterò qui, in questa tavola simili maccheroni, simili polli, simili piccioni, simili frittute e simile uva?

E inoltre quando estinguerò per discrezione l'indiscreta quantità di questo vino rosso sannitico?».

LA STRADA DEL VINO TERRA DEL CESANESE



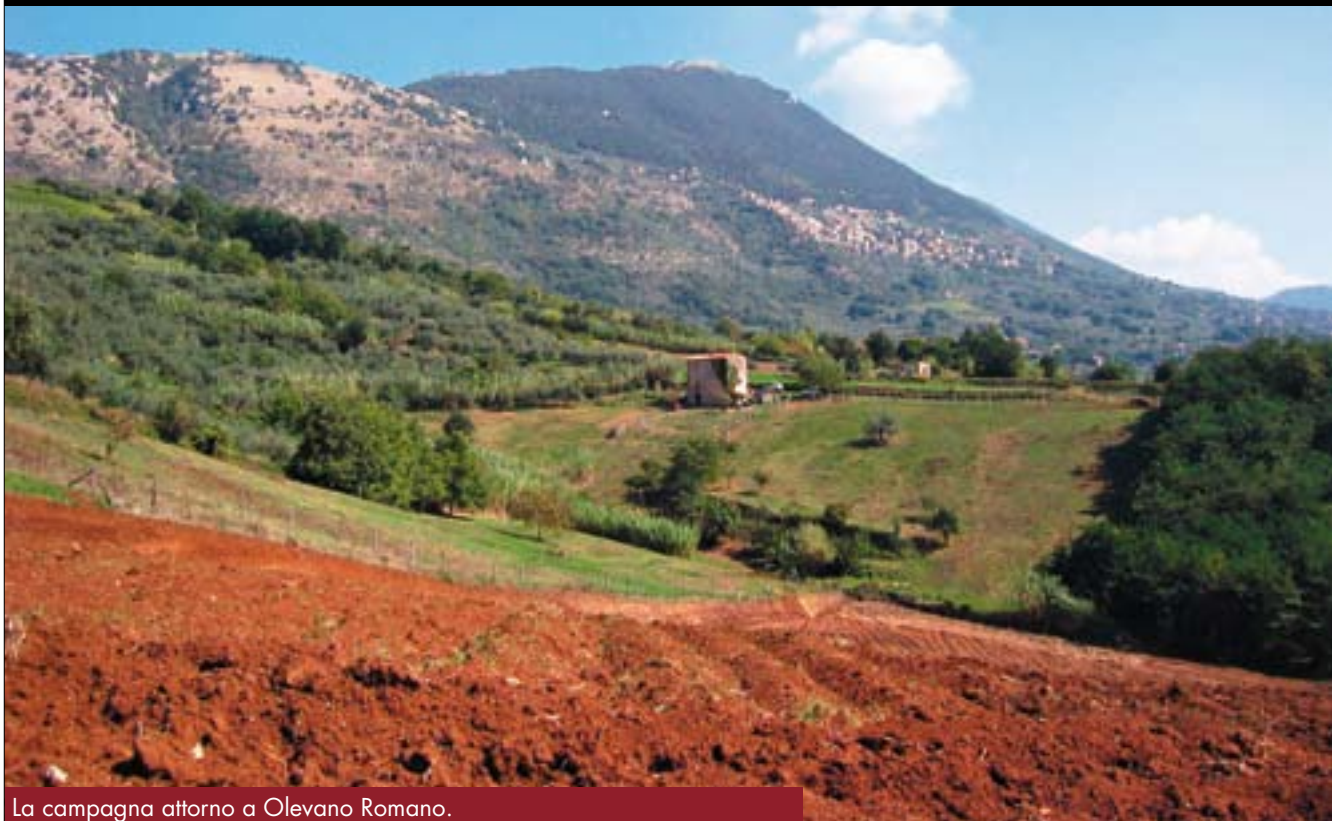
© burfando.it

Nell'ottobre 2007 è stata riconosciuta la Strada del Vino Terra del Cesanese di Olevano Romano, che si aggiunge alle altre sei del Lazio già riconosciute in passato. Il suo territorio comprende per intero il comune di Olevano Romano e in parte quello di Genazzano; il Comitato promotore è composto da aziende agricole, vitivinicole, cooperative e cantine sociali.

Come arrivare a Olevano

Arroccato sul Monte Celeste a 571 metri, Olevano dista da Roma circa 60 chilometri. Si raggiunge facilmente dalla Capitale attraverso l'autostrada A1, con uscita a Valmontone, poi a destra in direzione Genazzano, quindi a sinistra sulla Statale 155; seguendo le indicazioni per la via Maremmana Superiore si arriva a Olevano.

Oppure sempre dalla Capitale si seguono le vie consolari Prenestina e Casilina fino alla Statale 155.



La campagna attorno a Olevano Romano.

I «romani de' Roma», il vino dei pittori lo ricordano rosso, amabile o dolce da fine pasto. L'ennesima versione degli innumerevoli vini che la tradizione contadina e rurale faceva con uve lasciate a «stramaturare sui tralci», perché si conservassero meglio e non prendessero d'aceto, dalla Vernaccia al Sagrantino fino al Vinsanto toscano e al Lambrusco, che oggi costituiscono il gotha del panorama vinicolo nazionale. E come gli illustri compagni anche il vino di Olevano, fatto con uve di Cesanese, si è conquistato le pagine delle guide più blasonate.

Il disciplinare della denominazione di origine controllata (doc) Cesanese di Olevano Romano (1973) prevede la produzione di vini rossi nelle versioni secco, asciutto, dolce, amabile, spumante e frizzante. Si ottiene dal vitigno Cesanese di Affile e Cesanese comune, ma possono contribuire anche altre uve (Sangiovese, Montepulciano, Barbera, Trebbiano e Bombino Toscano) nella percentuale massima del 10%. Le cifre parlano di circa 400 ettari di vigneto (*fonte*: Istat, giugno 2003), dislocati quasi sempre nelle zone di alta e media collina, e di una produzione di cir-

ca 70.000 quintali annui. Il Cesanese di Olevano ha colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, in bocca è morbido e leggermente amaro-gnolo. Nella versione secca si sposa bene con salumi, fettuccine al sugo di carne, fegatelli di maiale, trippa in umido, pollo, abbacchio, coniglio arrosto e pecorino romano.

Per il rosso Cesanese, che nel bollettino ampelografico del 1825 dell'Acerbi è descritto come «atto a produrre un vino generosissimo, con acini sferoidi, azzurri nerastri», si profila un futuro di tutto rispetto.

E pensare che nel 1543, Sante Lancerio, bottigliere di papa Paolo II Farnese scrive che dei «vini dello stato dei Colonnese» cioè provenienti da Olevano e dintorni «...Sua Santità non ne beveva di nessuno perché certo et per esperienza sono vini cotti et arrostiti et arsi et grassi. Sicché sono vini da lasciarsi agli contadini».

Nel Seicento veniva indicato come «vino Romano», cioè che arrivava dalla campagna romana per distinguerlo dal «vino di Ripa», che veniva da lontano e sbarcava nella capitale al porto di Ripa Grande sul Tevere. A Olevano il culto di Bacco si celebrava anche in locali accanto alle chiese tanto che nel 1754 il cardinale Spinelli, vescovo di Palestrina, in una visita pastorale fu talmente irritato dai canti e dai giochi degli avventori di un'osteria vicina alla parrocchia di Santa Margherita che ne ordinò la chiusura.

E ancora oggi resiste la tradizione della «panarda», una specie di rito di passaggio maschile verso l'età adulta, a metà strada tra il bacchanale e la «passatella» romana, dove si officia al dio Bacco bevendo fino ad essere ubriachi nelle «casette de fori», cioè i casolari nelle vigne.

Nel 1888, Mengarini distingue per il Cesanese due sottovarietà, una ad acino grosso, Comune o Velletrano, e una ad acino piccolo, d'Affile o del Piglio.

A questo punto è necessaria una precisazione.

Infatti fino agli anni Cinquanta il Cesanese Comune era la varietà più coltivata nei terreni vulcanici dei Castelli Romani, con estensione al basso Lazio ed erano soprattutto queste le uve con cui si produceva il vino dolce d'Olevano, uno dei pochi rossi che arrivavano a Roma sui tradizionali carretti.

Una nottata di viaggio col fresco, e finalmente il rosso d'Olevano poteva competere con i bianchi dei Castelli.

Sicuramente, gli artisti romantici andavano a Olevano attirati dalle bellezze paesaggistiche, ma anche per bere il vino che avevano imparato ad apprezzare nelle osterie romane di Trastevere.



Oggi quando si parla di riscossa del vino Cesanese ci si riferisce in massima parte al biotipo Cesanese d’Affile che è attualmente il Cesanese per antonomasia, con acino piccolissimo e a maturazione tardiva.

I vigneti di Cesanese nella forma di allevamento tradizionale a «conocchia» – dove le viti erano maritate alle conocchie, cioè a canne secche incrociate – segnano ancora il paesaggio intorno al vecchio borgo, anche se molte sono state sostituite dalla forma di allevamento a spalliera. E nella parete di fondo delle cantine, anche di quelle nel centro abitato, spesso si apre l’ingresso della tipica grotta vinaria di origine latina dove i vini vengono posti a maturare e a invecchiare.

LA RISCOSSA DEL VINO CESANESE



Recentemente si assiste ad una rinascita del Cesanese, sia da parte di nuove generazioni che con il recupero dei piccoli vigneti di famiglia si prefiggono di valorizzare questo storico e autoctono vitigno rosso del Lazio, mantenendo la tradizione della conocchia e la vinificazione tradizionale, sia da parte delle aziende agricole e vitivinicole operanti nel territorio che con il ricambio generazionale hanno introdotto nuove tecniche di allevamento e di vinificazione che nel rispetto dei metodi tradizionali esaltano le caratteristiche di questo vitigno.

Dal 2000 l’amministrazione comunale e le aziende hanno creato delle dinamiche di confronto e dialogo che hanno visto prima la nascita di un Consorzio denominato “Castro Olibani” per la promozione del vino Cesanese e del suo territorio e successivamente il riconoscimento regionale nel 2007 di una Strada del vino “Terra del Cesanese di Olevano Romano” a cui aderiscono oggi le 10 aziende che sono state artefici dell’iter burocratico del riconoscimento della Strada – per una produzione media annuale di 250.000 bottiglie di vino di cui circa 170.000 doc – altre realtà eno-gastronomiche del territorio (vedi riquadro a pagina 11).

L’intento a breve termine è quello di inglobare sotto il marchio della Strada tutte le aziende produttrici di Vino e le attività che ruotano intorno al turismo ed alla gastronomia in modo da poter commercializzare un unico “prodotto” turistico figlio del binomio Vino/Territorio.

Ogni anno vi sono vari appuntamenti e manifestazioni suggestive a cui non si può non partecipare (vedi riquadro a pagina 2), qui ricordiamo la *Sagra del Vino Cesanese* che si svolge tra la fine di agosto e gli inizi di settembre ed ha come protagonista assoluto, oltre a concerti eventi culturali e degustazioni, il Cesanese.



Olive dell'antica varietà Rosciola, caratterizzano l'area dell'Olevanese.



Insieme ai vigneti, tutt'intorno al paese olivi secolari crescono sui colli più scoscesi e aggiungono toni verdi argentati al mutevole colore delle vite. La cultura dell'olivo fa parte del patrimonio agricolo degli abitanti praticamente da sempre.

Nel Castrum Olibanum il commercio dell'olio era favorito dall'assenza di dazi e nel 1581 leggiamo nelle «Riformanze» di Pompeo Colonna (1581) disposizioni particolari per la coltivazione degli olivi.

Tra le varietà coltivate ci sono il Frantoio, il Leccino e il Moraiolo, ma resiste anche la Rosciola, pianta antichissima con bassa produzione, quasi scomparsa altrove, a testimonianza della millenaria presenza dell'olivo in questa zona. L'olio extravergine di Rosciola è eccellente. Si presenta leggermente velato (non viene filtrato) e di colore giallo dorato con riflessi verdi. All'olfatto è di buona intensità e persistenza ed è caratterizzato da sentori di fruttato verde. Al gusto è armonico e fruttato con un deciso retrogusto amaro-piccante in

chiusura. E per l'abbinamento non c'è che l'imbarazzo della scelta, considerando che la cucina tradizionale dell'area è quella contadina, fatta di pietanze saporite e genuine. Dalle paste fresche all'uovo o di semplice acqua e farina, condite con sughi di carne e frattaglie di pollo, alle carni di pollo, coniglio e di maiale, oppure di selvaggina (lepri, fagiani e cinghiali). Ma troviamo anche piatti a base di fagioli (che una volta si arrampicavano sulle conocchie di canne che reggevano la vite), di melanzane e di scarola. E non mancano i salumi: la ventricina, che è un salame leggermente panciuto realizzato con la carne pregiata del maiale tagliata tutta a punta di coltello amalgamata con sale, peperone trito dolce o piccante e profumata con finocchietto selvatico, e la coppa prodotta con la carne che ricopre le vertebre del collo del maiale e sottoposta a salatura e stagionatura. E tra i dolci le tipiche «ciammelle

di magro», regine della tradizione dolciaria olevanese. Si tratta di dolci secchi ottenuti da una sapiente combinazione di vino bianco e/o rosso con olio d'oliva e farina, profumati all'anice e spennellati in superficie con tuorlo d'uovo prima di essere passati in forno. Ma c'è anche il pampepato preparato con nocciole, noci, mandorle, pinoli e canditi di scorza d'arance amalgamate e impastate con farina e «mmestecotto» (mosto

cotto di uva Moscato o Cesanese). Infine, i deliziosi «tozzetti de 'mmestecotto», biscotti ottenuti dai resti dell'impasto dei pampepati con l'aggiunta di farina. Nei ristoranti dell'area si trova una cucina tipica rivisitata con amore e grande attenzione alle materie prime. Chi volesse acquistare i prodotti tipici della zona, dai salumi all'olio passando per i dolci, non ha che l'imbarazzo della scelta (vedi riquadro a pagina 11).

OLEVANO NEL CORSO DEL TEMPO

L'origine del nome di Olevano è questione irrisolta anche se a lungo si è fatta risalire alla parola olivo. I poderosi blocchi di pietra che fanno ancora da base all'abitato medioevale visibili nella cinta muraria sono attribuiti agli Equi. I Romani, dopo averli sconfitti, destinarono il territorio allo sfruttamento agricolo e costruiscono numerose ville, esempio *ante litteram* di insediamento agricolo polifunzionale.

Il primo documento medioevale che parla di Olevano è una bolla del papa Giovanni XII del 958, da cui si apprende l'appartenenza al convento benedettino di Subiaco.

Dopo l'anno 1000 le maggiori famiglie romane si impossessarono del territorio di Olevano, tra cui i Colonna che lo vendettero nel 1614 al cardinale Scipione Borghese.

L'ultimo signore di Olevano fu il principe Camillo Borghese, marito di Paolina Bonaparte, la scandalosa sorella di Napoleone, che si dice abbia soggiornato nel Castello.

Il 20 aprile del 1849 Garibaldi entra a Olevano sul suo cavallo bianco e, naturalmente, la scena viene immortalata dal pittore svizzero Carlo Knebel.

UN ITINERARIO NEL CENTRO STORICO



Recandosi a Olevano bisogna soprattutto ammirare la gigantesca cornice delle mura, passeggiare per gli stretti vicoli tra le case che si protendono sul burrone, o nella parte bassa lungo la strada maestra aperta sulla valle e sui lontani Monti Lepini, da cui nelle giornate particolarmente limpide si vede il mare. Imperdibile il panorama mozzafiato che si gode dall'alto della torre medioevale del Castello in cima al paese che si apre a 360 gradi sui Monti Lepini a sud, la Valle del Sacco e l'inizio della Pianura Pontina, i Monti Prenestini a ovest, con a nord i Monti Simbruini e a est il Monte Scalambra. Da visitare il Museo-Centro studi sulla pittura euro-

pea di paesaggio del Lazio a Villa De Pisa (aperto solo il sabato e la domenica, per informazioni Serafino Mampieri, tel. 06.9564224) nel bellissimo parco dove sono esposti soprattutto disegni dell'Ottocento e del Novecento, serigrafie, oltre alla donazione dell'artista Heinz Hindorf e alla collezione delle stampe delle «Vedute Romane» di J.A. Koch. Entrando a Olevano con

l'automobile si vedono «opere» di artisti appese al muro, parte di un progetto che vuole essere un'esposizione permanente dedicata all'arte contemporanea e che testimonia ancora oggi del legame tra Olevano e le arti figurative.

Informazioni sul Comune di Olevano saranno disponibili sul sito in costruzione www.olevanoromano.eu

SCHEDA

ALLA SCOPERTA DEI LUOGHI DEI PITTORI



Per vedere con i propri occhi lo splendido panorama che molti pittori hanno riprodotto in innumerevoli quadri, invece, l'itinerario non può che svolgersi a piedi tra Casa Baldi e i boschi della Serpentara. Partendo dalla chiesa di San Rocco, si va a sinistra attraverso un passaggio coperto e si percorre l'abitato di via dei Morroni per scendere rapidamente a valle, tenendosi sempre sulla strada principale fino al corso del fosso dell'Antera. Attraversato quest'ultimo su un piccolo ponte, si prosegue su una strada sterrata per circa 500 metri (fino alla Centrale Italgas, impossibile non notarla!). Lasciatola alle spalle si sale, con qualche difficoltà a causa della vegetazione, tenendosi sulla destra fino a un bosco di lecci.

Si attraversa il valico del colle chiamato Cocconella, si lascia

la cima sulla sinistra e si scende tra boschi e uliveti giù al fosso dell'Acqua Calda. Da qui si arriva al Colle di Venere detto anche la Valle Fiorita e finalmente al bosco della Serpentara, da dove si prosegue sulla provinciale Maremmana Superiore, esattamente al capolinea delle autolinee Co.Tra.L. Proseguendo sulla sinistra per pochi metri si sale per contrada Le Grotte, e dopo 1 chilometro, sulla destra si arriva a località Vado Carini. Da qui si scende a destra sulla strada comunale Olevano Roiate, attraverso boschi di castagno. Costeggiato il cimitero di Olevano si continua fino a Casa Baldi e poi si ritorna alla chiesa di San Rocco. Il percorso è di 5,5 chilometri, si snoda lungo strade comunali e antichi sentieri, richiede scarpe da trekking e un tempo di circa 3 ore.



STRADA DEL VINO
TERRA DEL
CESANESE
OLEVANO
ROMANO

Aziende della strada del Vino Terra del Cesanese Olevano Romano



/ Associazione Strada del Vino Terra del Cesanese di Olevano Romano, che ha sede in paese presso il Comune (via Roma, 38 - Tel. 331.2279704 - Fax 06.95600246, www.terradelcesanese.it) riunisce 10 aziende vitivinicole e altri operatori dell'area.

Le aziende fondatrici della Strada

Cantine Ciolli di Ciolli Damiano - Via del Corso snc - 00035 Olevano Romano - Tel. e fax 06.9564547 - cantineciolli@alice.it (anno di fondazione 2000, ettari totali vitati 4).

Azienda Vitivinicola Buttarelli di Buttarelli Flavio - Via Maremmana Sup., km 1 - 00035 Olevano Romano - Tel. e Fax 06.9564570 - vinobuttarelli@alice.it - www.vinibuttarelli.it (anno di fondazione 1970, ettari totali vitati 5,35).

Cooperativa Cantina sociale vini tipici Cesanese proprietà soci cooperatori - Viale Vittorio Veneto, 123 - 00035 Olevano Romano - Tel. 06.9564018 - Fax 06.9564454 - coop.cesanese@libero.it (anno di fondazione 1960).

Azienda Agricola F.lli Masci - Via Maremmana Sup., km 4 - 00035 Olevano Romano - Tel. 06.9562843/9563154 - Fax 06.9562843 francesco.masci@hotmail.it (anno di fondazione 1950, ettari totali vitati 11).

Azienda Agricola Migrante di Milana Luciana - C.da Formale snc 00035 Olevano Romano - Tel. e fax 06.9563583 - vinimigrante@alice.it - www.migrante.it (anno di fondazione 2002, ettari totali 4).

Compagnia di Ermes srl - Via San Francesco d'Assisi, 95 - 00035 Olevano Romano - Tel. 06.9564025 - Fax 06.9562652 - compagnia-di-ermes@hotmail.it (anno di fondazione 2004, ettari vitati 5).

Azienda Agricola Terre Rubre - Sede legale: Via G. Astuti, 16 - Roma; sede azienda: C.da Pratica - 00035 Olevano Romano - Tel. e fax 06.41228367 - info@terrerrubre.com - www.terrerrubre.it (anno di fondazione 2003, ettari vitati 2,5).

Azienda Agricola Proietti di Proietti Lamberto & figli - Via Maremmana Sup., km 2,800 - 00035 Olevano Romano - Tel. e Fax 06.9563376 - agricolaproietti@yahoo.it (anno di fondazione 2000, ettari totali vitati 9).

Azienda Agricola Casal Mattei di Mattei Fernando C.da Mola del Campo snc - 00035 Olevano Romano - Tel. e Fax 06.9564201 (anno di fondazione 1962, ettari vitati 3).

Azienda Agricola Caporilli Franco - Via Monte Belloni - 00035 Olevano Romano - Tel e fax 06.9563317 - www.francocaporilli.com (anno di fondazione 1970, ettari totali vitati 2).

Gli amici della Strada

Ristoranti pizzerie

Albergo Ristorante Pizzeria «Il Boschetto» - Viale San Francesco d'Assisi, 95 - Tel. 06.9564025 (offre l'unica possibilità di pernottare nel centro di Olevano).

Trattoria «Da Carlini» - Viale San Francesco d'Assisi, 86 - Tel. 06.9564080.

Osteria «Della Volpe» - Via Ara della Forca snc - Tel. 06.9562618.

L'Antico Ristorante «Sora Maria e Arcangelo» - Via Roma, 42 - Tel. 06.9564043.

Ristorante Pizzeria «L'Oasi» - Viale Vittorio Veneto, 66 - Tel. 06.9563613.

Pizzeria con Cucina «Da Sergio» - Via VI Giugno, 48 - Tel. 06.9564464.

Forni e pasticcerie

Vapoforno «Paoletti» - Via Cairoli, 7 - Tel. 06.9562171.

Vapoforno «Luca» - Via VI Giugno, 190 - Tel. 06.9564090.

Forno Pasticceria laboratorio artigianale «Carletti» - Viale Vittorio Veneto.

Pasticceria laboratorio artigianale «Da Marco» Via Roma, 83 - Tel. 06.9564520.

Pasticceria laboratorio artigianale «San Rocco» - Via San Francesco d'Assisi, 5 - Tel. 06.9562325.

Norcineria

Antica Norcineria Sebastiani - Via VI Giugno, 24 - Tel. 06.9563656.

Frantoio

Cooperativa Olibanum - Via Maremmana Sup., km 1,200