LA CUCINA DEL LAZIO A EXPO 2020 DUBAI
THE CUISINE OF LAZIO AT EXPO 2020 DUBAI

LATIUM ANCIENT LAND
LAZIO TERRA ANTICA

"UNDER THE STARS OF LAZIO"

Besides an inestimable heritage of art and landscapes, the Region of Lazio offers products rich in fascination, aromas, and tastes, born out of an age-old cultural legacy. Lazio's traditional production is fruit of the great wealth of landscapes and cultivations that stretch from the peaks of the Apennines to the hinterland, from the lake regions to our coasts. A territory that assembles environmental, artistic, and historic marvels that are unique in the world.

Lazio boasts numerous products protected under the European Union PDO and PGI quality certificates and the DOCG, DOC, and IGT labels for wine, in addition to hundreds of products listed in the register of traditional products which is periodically updated by the Ministry of Agricultural Policies. For Expo Dubai, we have selected a few that represent the synthesis and the essence of the quality of our productions and offer a basket of products that will make you want to taste them all.

Especially for Expo 2020 Dubai, we have asked some of our "stars" – the Chefs crowned by the most popular culinary Guides – to "adopt" one of our vast variety of products of excellence and give a testimonial on their own "Know-How" while at the same time promoting and highlighting the commitment of producers and craftsmen who, through their daily work, assure us such a variety of high-quality raw materials.

The star-winning Chefs will give an authentic and original interpretation: the synthesis of their personal experience based on the balance struck between tradition and innovation, between territory and raw materials, with a view to representing the authentic spirit of our Region.

"Under the Stars of Lazio" is a format created for Expo Milano that has been active since 2015, which promotes the good and the beauty of our Region through products that add value to our vast selection of food and wine and to our culinary art.

"SOTTO LE STELLE DEL LAZIO"

Il territorio del Lazio offre, oltre a un inestimabile patrimonio artistico e naturalistico, prodotti ricchi di suggestioni, profumi e sapori, nati da un retaggio culturale millenario.
La produzione tipica del Lazio è il frutto di una grande ricchezza di paesaggi e colture che spaziano dalle vette dell'Appennino alle zone più interne, dalle aree lacustri alle coste del nostro litorale. Un territorio che raccoglie meraviglie ambientali, artistiche e storiche uniche al mondo.

Il Lazio vanta numerosi prodotti tutelati da marchio europeo Dop e Igp e vini Docg, Doc e Igt e centinaia iscritti nel registro delle produzioni tradizionali, che viene aggiornato periodicamente dal Ministero delle Politiche Agricole.
In occasione di Expo ne abbiamo selezionate alcune per rappresentare la sintesi e l'essenza della qualità delle nostre produzioni e offrire un paniere che faccia venire voglia di conoscerle tutte.

In occasione di Expo 2020 Dubai abbiamo chiesto ad alcune delle nostre "stelle", gli chef consacrati dalle principali Guide di settore, di "adottare" uno dei tanti nostri prodotti di eccellenza e fornirci la testimonianza del proprio "saper fare" valorizzando ed esaltando al contempo l'impegno di produttori e artigiani che lavorano ogni giorno per garantirci tanta qualità e varietà di materie prime.
Gli chef stellati ci forniranno un'interpretazione autentica e originale: la sintesi della loro personale esperienza con il punto di equilibrio tra tradizione e innovazione, tra territorio e materie prime, per rappresentare il vero spirito della nostra regione.

"Sotto le Stelle del Lazio" è un format attivo dal 2015, creato per l'Expo di Milano, che promuove il buono e bello del nostro territorio attraverso prodotti che danno valore al nostro panorama gastronomico e alla nostra arte culinaria.

LATIUM ANCIENT LAND

Lazio, the region surrounding the city of Rome, is an ancient land inhabited by over a thousand years before the foundation of the Eternal City.
Its name, meaning "wide", "extended", summarizes its main characteristic, that of being an extended region around the city.
In this territory, food production has always played an important role with cereals, vineyards, olive groves, vegetable gardens, sheep and cattle farms extending on fields for all-year-round grazing.
A region with scattered plains, hills and mountains, large lakes and a long coastline, ensuring the presence of fish and fishery products in the typical cuisine.
The gastronomic history of Latium Ancient Land, relives today at Expo 2020 Dubai with its traditional products, innovated and modernised by the skill of its best chefs who, during four different events, will present the most interesting side of regional food to the world.

Il Lazio, la regione che circonda Roma, è una terra antica, popolata da oltre mille anni prima della fondazione della città eterna.
Il suo nome, che significa "ampio", "esteso", ne sintetizza la caratteristica principale, quella di essere una regione estesa attorno alla città.
Nel suo territorio la produzione di cibo è stata sempre presente con cereali, vigneti, oliveti, orti e allevamenti ovini e bovini realizzati con grandi estensioni, che consentono il pascolo per il bestiame in tutti i mesi dell'anno.
Una regione in cui pianura, colline e montagne sono ben distribuite e ampi laghi e un lungo litorale marino assicurano la presenza di pesce e prodotti ittici nella cucina tipica.
La storia gastronomica del Lazio – Terra Antica, rivive oggi a Expo 2020 Dubai con i suoi prodotti tradizionali, innovati e resi attuali dall'abilità dei suoi grandi chef che in quattro eventi porteranno al mondo il volto più interessante del cibo e della tradizione alimentare.

THE CHEF AND HER RESTAURANT

Iside De Cesare welcomes customers with the most beautiful smile of Lazio cuisine in her restaurant "La Parolina", opened in 2005 with her husband Romano Gordini in Trevinano, in the green village of Acquapendente, between Lazio, Umbria and Tuscany.

At a very young age she decided to devote herself to cooking, after being pulled into this world by her sister and after leaving engineering. She therefore attends the real school in the kitchens of renowned chefs: Agata Parisella, Salvatore Tassa, Heinz Beck, Marco Cavallucci and Gino Fabbri, an internationally renowned pastry chef who taught her to combine her savoury soul with her sweet one.

Her cuisine is creative, modern and closely linked to the territory thanks to the use of the highest quality local products such as Cimini hazelnuts, "Patata dell'Alto Viterbese PGI" potatoes, Tuscia legumes and Canino extra virgin olive oil that give a special touch to the dish. Humbleness, tenacity and passion have allowed her to obtain one Michelin star since 2009.

LA CHEF ED IL SUO RISTORANTE

Iside De Cesare accoglie il cliente col più bel sorriso della cucina laziale nel suo ristorante "La Parolina", aperto nel 2005 con il marito Romano Gordini a Trevinano, nel borgo verde di Acquapendente, tra Lazio, Umbria e Toscana

Da giovanissima decide di dedicarsi alla cucina, dopo essere stata tirata dentro questo mondo dalla sorella e dopo aver abbandonato la facoltà di ingegneria. La vera scuola la frequenta quindi nelle cucine di grandi chef: Agata Parisella, Salvatore Tassa, Heinz Beck, Marco Cavallucci e Gino Fabbri, pasticcere di fama internazionale da cui impara a coniugare la sua anima salata con quella dolce.

La sua è una cucina creativa, moderna e strettamente legata al territorio grazie all'uso di prodotti locali di altissimo livello come la Nocciola dei Cimini, la Patata dell'Alto Viterbese IGP, i legumi della Tuscia o l'olio di Canino per dare grande profondità al piatto.

L'umiltà, la tenacia e la passione le hanno permesso di ottenere, dal 2009 fino a oggi, il riconoscimento della stella Michelin.

Iside De Cesare La Parolina
Via Giacomo Leopardi, 1
01021 Trevinano (VT) - Italy

MENU

Black Lentil caviar (C, D, F, S)
Caviale di lenticchia nera

Beef tartare with hazelnut mayonnaise from the Cimini mountains (E, N, S)
Tartare di manzo con maionese di nocciole dei Monti Cimini

Nepi saffron lemon risotto and raspberry powder (C, D, V)
Risotto limone, zafferano di Nepi e polvere di lamponi

Chickpea tortellini, porcini mushrooms and red garlic from Proceno (D, E, G, V)
Tortellini di ceci, funghi porcini e aglio rosso di Proceno

Veal fillet with clementine sauce, fennel flower, onion, sweet and sour, potatoes (S)
Controfiletto di vitello con salsa di clementine, fior di finocchio, cipolla in agrodolce e patate

Bread (G)
Pane

Pavlova with chestnut and ricotta (A, D, E, V)
Pavlova con castagne e ricotta

Mini pastries (A, D, E, G, N, S, V)
Piccola pasticceria

Water, Coffee
Acqua, Caffè

Please inform your waiter for any dietary requirements
A Alcohol | **C** Celery | **D** Dairy | **E** Egg | **F** Fish | **G** Gluten
N Nuts | **S** Sulphites | **V** Vegetarian | **Vg** Vegan

NOCCIOLA ROMANA PDO

The presence of hazels, in particular the "Tonda Gentile Romana" variety (the Monti Cimini hazelnuts belong to this variety), in the Cimino and Sabatino area dates back well before the Romans, when they were growing wildly in the underbrush. In 1946 the cultivated surface totalled 2,463 hectares of specialized production and 1,300 hectares in mixed cultivation. Since the 20th century, the "Tonda Gentile Romana" hazelnut has reached a niche market: in particular, it is much sought after in the confectionery industry for the preparation of chocolate and traditional cakes, including tozzetti and gingerbread.

NOCCIOLA ROMANA DOP

Nel comprensorio Cimino e Sabatino la presenza del nocciolo, e in particolare la varietà Tonda Gentile Romana (cui appartiene la varietà nocciola dei Monti Cimini), risale a tempi antichissimi: allo stato selvatico pare che fosse presente nel sottobosco già prima degli antichi Romani. Nel 1946 la superficie coltivata a nocciolo era di 2.463 ettari in coltura specializzata e 1.300 in coltura promiscua. La nocciola "Tonda Gentile Romana" si è ritagliata, fin dall'inizio del XX secolo, un'importante nicchia di mercato: in particolare è stata ed è tuttora molto ricercata nell'industria dolciaria per la preparazione del cioccolato e di dolci tradizionali, tra i quali i tozzetti e il panpepato.

BLACK LENTIL

Lentils are a typical legume of Lazio, grown in mountains and hills. The black lentil, one of the oldest Mediterranean varieties, is highly appreciated for its characteristic taste. It is small, flattened and with a perfect lenticular shape, shiny and dark in colour, reminiscent of caviar.
It is characterised by a low fat and a high protein and fibre content, and by a delicate and aromatic taste.

LENTICCHIA NERA

La lenticchia è un legume tipico del Lazio, coltivato in montagna e in collina. Tra le varietà mediterranee più antiche si annovera anche la lenticchia nera, molto apprezzata per le sue caratteristiche organolettiche. Ha piccole dimensioni, forma appiattita e lenticolare perfetta, oltre al colore lucido e scuro che ricorda il caviale.
Si caratterizza per il basso contenuto di grassi, per l'alto contenuto di proteine e fibre, per un sapore delicato e aromatico.

PROCENO RED GARLIC

It seems that the Etruscans cultivated garlic and made abundant use of it, preferring it to onions for its hygienic, curative, aphrodisiac and stimulating properties. Grown in a small area of the Viterbo area, between Proceno and Acquapendente, it is characterised by a strong and pungent flavour, and an intense and persistent smell. Since 1980, the town of Proceno, in the province of Viterbo, organises a dedicated festival in August.

AGLIO ROSSO DI PROCENO

Pare che gli Etruschi coltivassero l'aglio e ne facessero un uso abbondante, preferendolo alle cipolle per le caratteristiche igieniche, curative, afrodisiache e stimolanti che già all'epoca gli si attribuivano. Coltivato in un piccolo territorio del viterbese, tra Proceno e Acquapendente, ha sapore forte e piccante, profumo intenso e persistente. Dal 1980 Proceno, borgo del viterbese, gli dedica una sagra in agosto.

CECE DEL SOLCO DRITTO DI VALENTANO (CHICKPEAS)

The production of legumes around Lake Bolsena dates back to the Etruscans and is also confirmed by medieval documents. In addition to the "Fagiolo del Purgatorio di Gradoli" (beans), "Lenticchia di Onano" (lentils) and "Fagiolo Secondo" or "Fagiolo della Stoppia di S. Lorenzo Nuovo" (beans), this chickpea variety is grown between Valentano and Acquapendente. The name derives from an ancient tradition that is remembered every year in August. At dawn on 14th August, the "straight furrow drawing" takes place, an agricultural operation consisting in tracing a furrow with the plow, once pulled by oxen, today by tractors. The straighter the furrow, the greater is the hope for an abundant and rich harvest. The chickpea, sown in February and harvested in July, has a yellowish colour, a weight of about 250-350 mg, and exceptional characteristics in terms of taste and cooking times.

CECE DEL SOLCO DRITTO DI VALENTANO

La produzione di legumi intorno al lago di Bolsena è dimostrata fin dal tempo degli Etruschi e confermata anche da documenti medievali. Oltre al fagiolo del Purgatorio di Gradoli, la Lenticchia di Onano e il Fagiolo Secondo o della Stoppia di S. Lorenzo Nuovo, tra Valentano e Acquapendente si coltiva il Cece del solco dritto il cui nome deriva da un'antica tradizione contadina che viene ricordata ogni anno ad agosto. All'alba del 14 agosto viene fatta la "tiratura del solco dritto", un'operazione agricola che consiste nel tracciare un solco con l'aratro, un tempo trainato dai buoi, oggi dal trattore. Più il solco risulta dritto, più viva è la speranza in un raccolto cospicuo e ricco. Il cece, seminato a febbraio e raccolto a luglio, ha un colore giallastro, peso di circa 250 -350 mg e caratteristiche eccezionali per sapidità e tempi di cottura.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL TUSCIA PDO

The production area includes 53 municipalities in the province of Viterbo, a territory – known as Tuscia – where olive growing is widely spread. Olive oil is produced from olives of the cultivars Frantoio, Canino and Leccino, grown separately or jointly for at least 90%. Other cultivars can be added up to a maximum of 10%. This olive oil, very much liked for its smoothness and savouriness, stands out for its emerald green colour with golden hues, a fruity odour reminiscent of fresh olives picked at the perfect ripening stage, a fruity flavour, characterised by a balanced bitter and spicy aftertaste.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA TUSCIA DOP

L'areale comprende 53 comuni della provincia di Viterbo, un territorio – noto come Tuscia – in cui l'olivo rappresenta una delle colture più diffuse. L'olio è prodotto da olive delle varietà Frantoio, Canino e Leccino, presenti per almeno il 90%, nei singoli oliveti, da sole o congiuntamente.
Altre varietà di piante sono ammesse soltanto in una percentuale massima del 10%. L'olio, molto apprezzato per la delicatezza e la particolare sapidità, si distingue per il colore verde smeraldo con riflessi dorati, odore fruttato che ricorda il frutto fresco raccolto al momento della perfetta maturazione, sapore fruttato medio, caratterizzato da un equilibrato retrogusto di amaro e piccante.

RICOTTA ROMANA PDO

The term ricotta comes from the Latin 'recoctus' (meaning cooked twice), a word that recalls the production technique of this dairy product obtained from whey after the extraction of the curd in the cheese production process. Ricotta Romana is made with ewe's milk whey. White coloured, it has a characteristic sweet taste, accompanied by a slight acidity.

RICOTTA ROMANA DOP

Il termine ricotta deriva dal latino "recoctus" (che significa cotto due volte), parola che richiama la tecnica di produzione di questo latticino, ottenuto dal siero e non dal latte.
La Ricotta Romana è prodotta con siero di latte di pecora. Di colore bianco, ha un caratteristico sapore dolce, accompagnato da una delicata punta di acidità.

VISITING THE AREA - TUSCIA (NORTHERN LAZIO)

The area of northern Lazio, once named Etruria because it was inhabited by the Etruscans, is identified with the name of Tuscia Viterbese. Visitors can embark on a journey through a green and luxuriant landscape, among olive groves, characteristic cowboys on horseback, Maremma cows grazing and long stretches of sand. There are many villages rich in history, pearls of rare beauty preserving the remains of Etruscan, Renaissance and Baroque monuments.

Caprarola

On the Cimini Mountains and close to Lake Vico stands the town of Caprarola divided, in 1500, into two parts by a street built by Jacopo Bartozzi da Vignola with the aim of allowing easy access to the sumptuous Palazzo Farnese. The imposing pentagonal building, also built by Vignola for the Farnese family, is made even more spectacular by the presence of the gardens, typical of that time and still well cared for today.

San Martino al Cimino

Not far from Viterbo and along the Via Francigena route leading pilgrims to Rome, lies the town of San Martino al Cimino. A visit to the Cistercian Abbey and the adjacent Palazzo Doria Pamphili, located on the left side of the Abbey and built using materials partly from the family palace located in Piazza Navona in Rome, is not to be missed.

Bomarzo

The village is worth a visit for its beautiful medieval appearance but what attracts tourists is the Park of the Monsters, unique in the world, built in the 16th century just outside the city by the architect Pirro Ligorio for Prince Pier Francesco Orsini.
Also known as Sacro Bosco, it is a green area populated by sculptures of mythological animals and gigantic stone monsters inspiring wonder and fear to the visitor: Hercules and Cacus, giant turtles and elephants, a leaning house and even an ogre with a wide open mouth.

Civita di Bagnoregio
Located on the top of a tuff hill and reachable only through a narrow pedestrian bridge with a spectacular view, rises Civita di Bagnoregio. Defined as "the dying city", it is perched on a tuffaceous hill subjected to continuous erosion, surrounded by clayey gullies conferring to it a unique and twilight vision. In the small village, now almost uninhabited, strolling through the alleys with the typical low medieval houses decorated with balconies and external stairways, it is possible to admire Renaissance palaces and prestigious churches.

Montefiascone
Perched on a hill about 600 meters above sea level, Montefiascone offers a beautiful view of Lake Bolsena and the towns of Marta and Capodimonte. The town, famous for its wine production, is rich in religious and historical remains, such as the cathedral of Santa Margherita and the Rocca dei Papi, a 12th-century fortress with mighty defensive walls.

VISITANDO IL TERRITORIO - LA TUSCIA (IL NORD DEL LAZIO)

Con il nome di Tuscia viterbese si identifica l'area del Lazio settentrionale un tempo chiamata Etruria, perché abitata dagli Etruschi. Chi la visita, intraprende un viaggio attraverso un paesaggio verde e rigoglioso, tra oliveti, caratteristici butteri a cavallo, mucche maremmane al pascolo e lunghe distese di sabbia. Molti sono i borghi ricchi di storia, perle di rara bellezza che custodiscono resti di monumenti etruschi, rinascimentali e barocchi.

Caprarola
Sui Monti Cimini e vicina al lago di Vico sorge la cittadina di Caprarola che si caratterizza per essere stata divisa, nel 1500, in due parti da una via costruita da Jacopo Bartozzi da Vignola con lo scopo di permettere un facile accesso al sontuoso Palazzo Farnese. L'imponente palazzo a pianta pentagonale, costruito sempre dal Vignola per i Farnese, è reso ancor più spettacolare dalla presenza dei giardini, tipici di quell'epoca e ancora oggi ben curati.

San Martino al Cimino
Poco distante da Viterbo e lungo il tracciato della via Francigena che conduceva a Roma i pellegrini, è la cittadina di San Martino al Cimino. Imperdibile la visita all'Abbazia cistercense e all'attiguo Palazzo Doria Pamphili, posto sul lato sinistro dell'Abbazia e costruito utilizzando materiali provenienti in parte dal palazzo di famiglia situato a Piazza Navona a Roma.

Bomarzo
Il borgo merita una visita per il suo bell'aspetto medievale ma ciò che attira i turisti è il Parco dei Mostri, unico al mondo, costruito nel XVI poco fuori città dall'architetto Pirro Ligorio per il Principe Pier Francesco Orsini.
Conosciuto anche come Sacro Bosco, è un'area verde popolata da sculture di animali mitologici e mostri di pietra giganteschi che incutono meraviglia e timore al visitatore: Ercole e Caco, tartarughe ed elefanti giganti, una casa pendente e persino un orco dalla bocca spalancata.

Civita di Bagnoregio
Situata sulla vetta di un'altura di tufo e raggiungibile solo attraverso uno stretto ponte pedonale dal quale si gode un panorama spettacolare, sorge Civita di Bagnoregio. Definita "la città che muore", è arroccata su un colle tufaceo sottoposto a continue erosioni, circondato dai calanchi argillosi che ne danno una visione unica e crepuscolare. Nel piccolo paese, ormai quasi disabitato, passeggiando tra le viuzze con le tipiche case basse medievali decorate da balconcini e scalette esterne, si osservano palazzi rinascimentali e chiese di pregio.

Montefiascone
Arroccato su un'altura a circa 600 metri sul livello del mare, Montefiascone offre una bella vista sul lago di Bolsena e sulle cittadine di Marta e Capodimonte. Il paese, famoso per la produzione vinicola e per il vino omonimo, è un centro ricco di testimonianze religiose e storiche, quali la Cattedrale di Santa Margherita e la Rocca dei Papi, fortezza del XII secolo dotata di possenti mura difensive.