

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## COMUNICATO

Richiesta di registrazione della indicazione geografica della «Ratafia Ciociara» o «Rattafia Ciociara». (17A00675)  
(GU n.26 del 1-2-2017)

Ai sensi dell'art. 6, comma 2, del decreto ministeriale 13 maggio 2010 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 216 del 15 settembre 2010) riguardante «Disposizioni di attuazione del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose», si comunica che l'Associazione produttori «Ratafia Ciociara» o «Rattafia Ciociara» ha presentato istanza di registrazione dell'indicazione geografica «Ratafia Ciociara» o «Rattafia Ciociara», con nota del 14 novembre 2016, di cui alla scheda tecnica allegata.

Le eventuali opposizioni motivate alla registrazione, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dai soggetti controinteressati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche europee e internazionali e dello sviluppo rurale - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, come disposto dall'art. 6, comma 3, del citato decreto ministeriale 13 maggio 2010.

Allegato

### SCHEDA TECNICA INDICAZIONE GEOGRAFICA «RATAFIA CIOCIARA» O «RATTAFIA CIOCIARA»

1. Denominazione della bevanda spiritosa con indicazione geografica:  
«Ratafia Ciociara» o «Rattafia Ciociara».

Categoria della bevanda spiritosa con indicazione geografica:  
Liquore

2. Descrizione della bevanda spiritosa.

a) Principali caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche del prodotto:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico di visciole o amarene, frutti di bosco e/o mandorla;

sapore: aromatico, gradevole e persistente tipico del frutto di visciole o amarene e/o mandorla.

b) Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa rispetto alla categoria cui appartiene.

La denominazione «Ratafia Ciociara» o «Rattafia Ciociara» è esclusivamente riservata alla bevanda spiritosa ottenuta dall'infusione idroalcolica di visciole o amarene (*Prunus Cerasus* spp) e vino atto a divenire Cesanese del Piglio DOCG o Atina DOC Cabernet, elaborata in impianti ubicati nella provincia di Frosinone.

Le caratteristiche specifiche della «Ratafia Ciociara» o

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 5

«Ratafia Ciociara» sono:

titolo alcolometrico volumico: minimo 17% vol.;

e' aromatizzata esclusivamente con aromi, succhi o infusi naturali di visciole o amarene e/o spezie (cannella, vaniglia, chiodi di garofano, mandorla amara).

c) Zona geografica interessata.

La «Ratafia Ciociara» o «Ratafia Ciociara» deve essere elaborata ed imbottigliata nel territorio della provincia di Frosinone.

d) Metodo di produzione della bevanda spiritosa.

Le visciole o amarene, dopo essere state lavate, vengono poste in infusione in contenitori di acciaio con vino rosso atto a divenire Cesanese del Piglio DOCG o Atina DOC Cabernet nel rapporto variabile tra 0,5-1 kg: 1 l.

La fermentazione ha una durata minima di 30 giorni se si usano dei contenitori termici in grado di mantenere la temperatura a 28 °C ± 2 ed almeno quaranta giorni per la fermentazione naturale «al sole»; ovvero fino a quando le visciole si depositano sul fondo del contenitore.

L'infuso viene separato dal precipitato per filtrazione; il precipitato puo' essere sottoposto a spremitura. A questo punto il semilavorato liquido viene microfiltrato automaticamente per ottenere un prodotto limpido al quale aggiungere zucchero extrafino nella proporzione variabile tra 1 l: 0,25-0,5 kg. Successivamente si aggiunge alcool puro per raggiungere la gradazione minima indicata al punto 3 b).

In alternativa le visciole o amarene, sempre dopo essere state lavate, possono essere messe in infusione in una miscela di alcool idrato alla gradazione minima di 22° nel rapporto di grammi 500 di frutti per ogni litro di miscela idroalcolica tanto da attuare un processo di osmosi atto ad ottenere un tipico estratto del frutto dal colore rosso scuro e dal classico gusto di Visciola e/o Amarena. Successivamente questo infuso viene miscelato con vino atto a divenire Cesanese del Piglio DOCG o Atina DOC Cabernet (sciropo di zucchero, alcool) in rapporto variabile tra infuso e vino 1 a 2.

E' ammessa l'aggiunta esclusiva di aromi, succhi o infusi naturali di visciole o amarene in percentuale massima del 25% del prodotto e/o l'aromatizzazione di spezie (cannella, vaniglia, chiodi di garofano, mandorla amara) non superiore al 5% del prodotto.

La «Ratafia Ciociara» o «Ratafia Ciociara» puo' essere lasciata maturare in contenitori di acciaio per un periodo compreso tra 40-180 giorni.

La «Ratafia Ciociara» o «Ratafia Ciociara» lasciata invecchiare in botti di legno per almeno 6 mesi puo' fregiarsi della menzione «Riserva».

L'immissione al consumo deve avvenire in bottiglie di capacita' nominale di: 0,20 - 0,375 - 0,50 - 0,70 - 0,75 l - 1,5 l.

e) Elementi che dimostrano il legame con l'ambiente geografico o con l'origine geografica.

Informazioni sulla zona geografica o sull'origine rilevanti per il legame. Le specie vegetale *Prunus Cerasus* spp e' diffusa in Europa fin dall'antichita' e si adatta facilmente al clima temperato delle regioni del centro Italia; ama terreni ben drenati e fertili. Non tollera la pioggia durante le fasi di raccolta in quanto i frutti tendono a spaccarsi. Tra le principali regioni italiane in cui si diffonde spicca il Lazio - nella cosiddetta contea di Alvito, feudo del Regno di Napoli, nel cuore della Terra di Lavoro che interessava alcuni Comuni nella Valle di Comino quali Alvito, San Donato Val Comino, Settefrati, Picinisco, Atina, Belmonte, Vicalvi, Posta e Campoli - dove, soprattutto grazie alle specifiche condizioni

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

pedoclimatiche, riesce ad avere rese produttive significative oltre che di estrema qualita'.

La *Prunus Cerasus* spp, come in generale tutta la frutta fresca, ha delle spiccate capacita' nutritive e terapeutiche, nella fattispecie e' ricca di vitamine A e C che contribuiscono al buon funzionamento delle difese immunitarie; contiene inoltre acido folico, calcio, potassio, magnesio, fosforo e flavonoidi, sostanze importanti per la lotta ai radicali liberi; e' depurativa, disintossicante, diuretica e antireumatica.

Probabilmente queste sono le principali motivazione per cui nel territorio in questione, la «Ciociaria», la specie ha sempre goduto del rispetto degli esperti che gia' da tempi remoti, anche prima della I guerra mondiale, in assenza di medicinali, erano soliti somministrare il succo estratto, denominato Ratafia o Rattafia a bambini ed anziani ciociari, come antisettico e come fonte di vitamine e zuccheri.

Usato come digestivo e come rimedio per vari disturbi fisici si racconta che al tempo «della spagnola», la pandemia influenzale che fra il 1918 e il 1919 si diffuse in quasi tutta l'Europa, chi avesse assunto questo liquore si sarebbe salvato dalla malattia. Nello scritto a cura di Lucia Zirizzotti «gli antichi Sapori della Cucine Lepina», l'autore ricorda come le nonne ciociare, non avendo a disposizione medicinali in grado di rimediare al Tifo, scoppiato prima della prima guerra mondiale, somministrassero la Rattafia, liquore tipico della Ciociaria anche ai bambini come fonte di vitamine. Le nonne preparavano il liquore nelle dame di cocchio dove ponevano visciole ricoperte di vino rosso e li tenevano al sole per quaranta giorni, prima di condire l'infuso con alcol e zucchero.

La tradizione popolare vuole farne risalire l'origine del prodotto molto piu' indietro nel tempo, all'epoca di ambasciatori e regnanti che, discutendo solitamente sia di pace che di guerre intorno a tavole imbandite, erano soliti suggellare gli accordi brindando con questa gustosa bevanda ed esclamando: «Pax Rata Fiat» da cui deriverebbe il nome. Nelle famiglie ciociare la stessa tradizione ha avuto seguito nelle contrattazioni matrimoniali tra i genitori dei ragazzi che si apprestavano alle nozze.

Degne di nota sono alcune considerazioni storiche ancora piu' antiche che fanno risalire ai tempi della Res Publica romana almeno 100 anni prima della nascita di Cristo, la presenza di Visciole in Val Comino. Ai tempi in cui Lucullo parti' per la Bitinia, il Ponto e l'Armenia nella battaglia contro Mitridate, egli incappo' in frutti rossi e selvatici che crescevano sugli alberi, diversi dalle ciliegie. Tornato a Roma Lucullo perde il suo ruolo politico e decide di abbandonare la scena politica per dedicarsi al cibo e ai banchetti. E' in questo periodo che pianta alberi di *Prunus* e da' avvio alla produzione locale. E' narrata gia' nel tomo I de «Il ducato di Alvito nell'eta' di Gallio», la presenza di visciole nelle mense locali. Nella citazione relativa a «l'ultimo di credenza» si legge: «neve di latte (meringhe) con zucchero, cedri conti, mostaccioli, ciambelle di monache, pasticcetti al miele, visciole in gelo [...]».

Probabilmente sono queste le ragioni storiche per cui sono cosi' numerosi gli opifici nel territorio provinciale, fatto questo che rende testimonianza del legame tra questo prodotto e il territorio ciociaro. Secondo «Gente di Ciociaria - concetto territoriale, condizioni economiche e sociali, migrazioni, religiosita', credenze popolari, balie e modelle», testo di Ugo Iannazzi e Eugenio Maria Beranger, e' citata la Ratafia tra le bevande gradevoli che i ciociari potevano concedere essendo i loro frutti presenti sui

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

terreni dei contadini; inoltre il testo cita che «nella seconda metà dell'800 sono attestate distillerie di acquavite ad Alatri, Arnara, Ceccano, Frosinone, Pofi, Ripi, Strangolagalli, Torrice, Veroli e Villa Santo Stefano, [...]. Distillerie con «lambicchi di capacità inferiore a 10 ettolittri» sono ricordati nel 1883 ad Anagni, Frosinone (2) Ripi, (2) e Serrone [...].» Non è un caso che molti produttori locali abbiano prodotto la «Ratafia» o «Rattafia» anche per ristoratori di altre province e regioni come attestano numerose etichette del passato tra cui la «Ratafia di Fumone», comune in provincia di Frosinone, prodotta da un noto opificio ciociaro.

Gli opifici locali, convinti del valore storico del prodotto - che lo ha portato all'iscrizione nell'elenco dei prodotti tradizionali della Regione Lazio - e della sua bontà, da diverso tempo etichettano in proprio la «Ratafia Ciociara» o «Rattafia Ciociara» presentandola ai consumatori che sempre di più mostrano di apprezzarla.

Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa attribuibili alla zona geografica. Dalla felice unione di sole, vino Cesanese del Piglio DOCG o Atina DOC Cabernet e visciole nasce la «Ratafia Ciociara» o «Rattafia Ciociara». A questi semplici ingredienti di base col tempo si aggiungono l'alcool e lo zucchero che ne aumentano il tenore alcolico fino ad arrivare alla ricetta ancora oggi diffusa e tramandata di generazione in generazione che risale agli inizi del '900.

Interessante la citazione in «L'economia agraria e l'agricoltura nel circondario di Frosinone» stampato a Veroli nel 1907 dal dott. G. Del Nero della Scuola superiore di agraria in Portici che cita testualmente: «in qualche terreno si coltiva anche il visciolo, che da ciliege selvatiche, con cui si preparano conserve ed un liquore speciale, di graditissimo sapore, che chiamasi rattafia».

Una ricetta di fine Ottocento scritta a mano dalla signora Maria Coletti Sipari è oggi conservata nell'archivio privato Buriani di San Donato Val di Comino (Frosinone), paese natale della donna. Si legge: «Amarene chilo uno, vino rosso buono litro uno, spirito un quarto, zucchero un quarto: aromi: cannella e pezzetti di noce moscata. L'infuso si mette per quaranta giorni al sole, poi le amarene si pressano al torchietto e si fa il liquore».

Molto significativa la notazione «vino rosso buono» come elemento inequivocabilmente correlabile al territorio e alle sue più tipiche produzioni; è infatti indubbio che la signora Coletti Sipari facesse riferimento a eccellenze vinicole locali riconducibili al vino Cesanese del Piglio (riconosciuto DOC fin dal 1973 - decreto del Presidente della Repubblica 29 maggio 1973 - e da ultimo grazie alla sua reputazione nazionale ed internazionale è stato riconosciuto con la massima qualificazione della DOCG - decreto ministeriale 1° agosto 2008) e al vino Atina Cabernet (approvato con decreto ministeriale 26 aprile 1999 e modificato con decreto ministeriale 2 agosto 2011).

La storia del prodotto Ratafia o Rattafia, come risultato della lavorazione di visciole e/o amarene con vino, è dunque fatta dal connubio di due referenze locali: la materia prima visciole/amarene (*Prunus cerasus* spp) e i vini che ne esaltano il gusto in questa pregiata comunione.

Le millenarie storie vitivinicole riferite alla terra del «Piglio» e alla terra dell'antica «Sannita», dai Romani, al medioevo, fino ai giorni nostri è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del «Cesanese del Piglio» e dell'eccellenza di «Atina».

La «Ratafia Ciociara» o «Rattafia Ciociara» è un prodotto dal

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

quale la gastronomia Ciociara non puo' prescindere, come dimostra la sua presenza in numerosi menu' e ricettari locali.

f) Condizioni da rispettare in forza di disposizioni comunitarie e/o nazionali e/o regionali.

La «Ratafia Ciociara» o «Rattafia Ciociara» deve essere etichettata nel rispetto della normativa vigente.

g) Termini aggiuntivi all'indicazione geografica e norme specifiche in materia di etichettatura.

La «Ratafia Ciociara» o «Rattafia Ciociara» lasciata invecchiare in botti di legno per almeno 6 mesi puo' fregiarsi della menzione «Riserva».

h) Nome e l'indirizzo del richiedente.

Associazione Produttori «Ratafia Ciociara» o «Rattafia Ciociara»  
- viale Roma snc - 03100 Frosinone.