

Catalogo delle produzioni tipiche a denominazione e tradizionali del comprensorio del Matese alifano



Il catalogo

Questo catalogo presenta i prodotti tipici - a denominazione (DOP, IGP, IGT) e tradizionali (PAT, Presìdi e prodotti riconosciuti) - dei Comuni di Alife, Gioia Sannitica, San Potito Sannitico e Sant'Angelo d'Alife, nel comprensorio del Matese casertano. Per ciascun prodotto è disponibile una scheda con descrizione, ingredienti, origine e filiera, caratteristiche nutrizionali, certificazioni, packaging, spazio per la foto e un profilo ambientale.

Le informazioni sono state verificate sulle fonti ufficiali (disciplinari ed elenchi regionali) e di settore; per ogni prodotto sono indicati l'areale e i Comuni interessati.

Nota: le immagini dei prodotti sono illustrazioni originali realizzate per il catalogo, sostituibili con fotografie reali a cura del committente.

Come leggere le schede

- Descrizione - che cos'è il prodotto e i suoi tratti distintivi.
- Ingredienti / composizione - di cosa è fatto.
- Origine e filiera - dove nasce e le fasi di produzione.
- Caratteristiche nutrizionali - indicazioni generali (non sostituiscono l'etichetta).
- Certificazioni - denominazioni e riconoscimenti.
- Packaging - confezionamento tipico e suggerito.
- **Profilo ambientale** - quattro dimensioni evidenziate: biologico, filiera corta, km zero, riduzione degli sprechi.

Legenda delle certificazioni

- **DOP** – Denominazione di Origine Protetta (UE).
- **IGP** – Indicazione Geografica Protetta (UE).
- **IGT** – Indicazione Geografica Tipica (vini).
- **PAT** – Prodotto Agroalimentare Tradizionale (elenco regionale).
- **Presidio Slow Food / Arca del Gusto** – tutela di produzioni a rischio e della biodiversità.

- **Prodotto tipico / tradizionale** – produzione storica del territorio, senza una denominazione UE dedicata.

Il profilo ambientale

Ogni scheda evidenzia il contributo ambientale del prodotto su quattro dimensioni: la possibilità di produzione biologica, la filiera corta (vendita diretta e pochi passaggi), il km zero (produzione e trasformazione nello stesso territorio) e la riduzione degli sprechi (conservazione, valorizzazione dei sottoprodotti, minore impatto). Sono leve di sostenibilità che rafforzano il valore dei prodotti del Matese alifano.

Indice dei prodotti

N.	Prodotto	Riconoscimento
1	Cipolla di Alife	PAT · Presidio Slow Food
2	Fagiolo di Cera (Cerato alifano)	PAT · Arca del Gusto
3	Olio EVO del Matese	Tipico · (Olio Campania IGP)
4	Vini Terre del Volturno	IGT
5	Caciocavallo Silano	DOP
6	Pecorino e formaggi del Matese	PAT
7	Mozzarella di Bufala Campana	DOP
8	Miele del Matese	Prodotto tipico
9	Castagne del Matese	Prodotto tipico
10	Tarallo di San Michele	Prodotto tradizionale

Il catalogo usa banner illustrati originali; le fotografie reali dei prodotti potranno essere inserite a cura del committente.

SCHEDA PRODOTTO 1 - CATALOGO DEL MATESE ALIFANO



Cipolla di Alife

La cipolla rossa della pianura alifana

PAT

Presidio Slow Food

Categoria	Ortaggio – cipolla rossa
Certificazioni	PAT (2013) · Presidio Slow Food (2015)
Origine / Comuni	Pianura alifana: Alife e San Potito Sannitico
Stagionalità	Raccolta luglio–agosto; conservazione in “nzerte”

Descrizione

La Cipolla di Alife è una cipolla rossa dal bulbo leggermente schiacciato, buccia rosso ramato vivace e polpa bianca con sfumature violacee. Il sapore è dolce, sapido e mai pungente, e si distingue per la spiccata delicatezza.

Coltivata fin dall'antichità nei terreni leggeri delle “cannavine”, viene conservata in “nzerte”, le tradizionali trecce di 12–20 bulbi intrecciate a mano con foglie essiccate.

Ingredienti / composizione

Prodotto monoingrediente: cipolla fresca. Nei derivati (es. cipolla in agrodolce) gli ingredienti tipici sono cipolla, aceto, zucchero, sale e olio extravergine di oliva.

Origine e filiera

- Coltivazione in pieno campo nella pianura alifana, con concimazioni organiche naturali.
- Raccolta estiva, essiccazione e “nzeratura” manuale.
- Confezionamento in trecce o cassette; vendita diretta e mercati locali.
- Produzione affidata a piccole aziende familiari (“cannavinari”).

Caratteristiche nutrizionali

- Ortaggio a basso apporto calorico, ricco di acqua e fibra.
- Fonte di sali minerali (ferro, zolfo) e vitamine.
- Contiene composti solforati con attività antiossidante e proprietà antibatteriche naturali.

Valori e indicazioni generali, non sostitutivi dell'etichetta del prodotto.

Certificazioni

Riconosciuta Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) della Campania nel 2013 e Presidio Slow Food dal 2015. Fa parte del progetto “Presidio della Biodiversità dell'Alto Casertano”.

Packaging

Tradizionalmente in “nzerte” (trecce) o in cassette; i trasformati in vasetti di vetro. Imballaggi consigliati: materiali riciclabili e riduzione della plastica.

Profilo ambientale

Dimensione ambientale	Valutazione	Nota
Biologico	Spesso	Coltivazione con concimi organici naturali; diffuse pratiche a basso impatto.
Filiera corta	Sì	Vendita diretta in azienda e nei mercati del territorio.
Km zero	Sì	Areale di produzione ristretto alla pianura alifana.
Riduzione sprechi	Sì	Le “nzerte” consentono lunga conservazione senza catena del freddo.

SCHEMA PRODOTTO 2 · CATALOGO DEL MATESE ALIFANO

**Fagiolo di Cera (Cerato alifano)**

Legume autoctono del Matese alifano

PAT

Arca del Gusto

Categoria	Legume – fagiolo (ecotipo “Lattino”)
Certificazioni	PAT · Arca del Gusto Slow Food
Origine / Comuni	Fascia pedemontana del Matese: Alife, Sant’Angelo d’Alife e dintorni
Stagionalità	Semina aprile–giugno; raccolta agosto; essiccazione al sole

Descrizione

Il Fagiolo di Cera, o Cerato alifano, è un ecotipo locale dal seme reniforme color avorio e dalla buccia sottilissima e lucida - da cui il nome “cera”. La pasta è bianca e fine; con la cottura il colore vira al marrone scuro.

Ha sapore dolce, delicato e persistente ed è molto digeribile. È coltivato a mano nelle “cannavine” della fascia pedemontana del Matese.

Ingredienti / composizione

Prodotto monoingrediente: fagioli secchi. Tipico ingrediente di zuppe e minestre (es. la “cipollata” con la cipolla di Alife).

Origine e filiera

- Semina primaverile e coltivazione manuale in piccoli appezzamenti.
- Raccolta a fine estate ed essiccazione al sole per circa venti giorni.
- Sgranatura, selezione e confezionamento; vendita diretta.

Caratteristiche nutrizionali

- Ricco di proteine vegetali e di amido.
- Buona fonte di fibra, utile per il controllo del colesterolo.
- Apporta vitamine del gruppo B, calcio, fosforo e ferro.

Valori e indicazioni generali, non sostitutivi dell’etichetta del prodotto.

Certificazioni

Iscritto tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Campania e incluso nell’Arca del Gusto di Slow Food, a tutela della biodiversità e dei saperi locali.

Packaging

Sfuso secco in sacchetti o barattoli, confezioni sottovuoto, vasetti per zuppe pronte. Imballaggi consigliati: carta e vetro.

Profilo ambientale

Dimensione ambientale	Valutazione	Nota
Biologico	Spesso	Coltivazione tradizionale a basso impatto; esistono produzioni biologiche.
Filiera corta	Sì	Vendita diretta dai piccoli produttori locali.
Km zero	Sì	Areale circoscritto alla fascia pedemontana alifana.
Riduzione sprechi	Sì	Legume secco a lunga conservazione; la pianta azotofissatrice riduce il bisogno di fertilizzanti.

SCHEDA PRODOTTO 3 · CATALOGO DEL MATESE ALIFANO



Olio EVO del Matese

Da cultivar locali, tra cui la Tonda del Matese

Olio EVO

Categoria	Olio extravergine di oliva
Certificazioni	Prodotto tipico; possibile Olio Campania IGP
Origine / Comuni	Colline di Alife, Sant'Angelo d'Alife, San Potito Sannitico, Gioia Sannitica
Stagionalità	Raccolta autunnale; olio "novello"

Descrizione

L'olio extravergine del Matese alifano si ottiene da cultivar locali, tra cui la Tonda del Matese e la Caiazzana. È un olio dal fruttato leggero-medio ed erbaceo, con finale leggermente amaro e piccante e colore dal giallo paglierino al verde.

Esprime il carattere mediterraneo del Matese basso ed è particolarmente apprezzato a crudo.

Ingredienti / composizione

Prodotto monoingrediente: olive. Ottenuto esclusivamente con processi meccanici (estrazione a freddo).

Origine e filiera

- Oliveti collinari condotti spesso da piccole aziende.
- Raccolta autunnale e molitura a freddo in tempi brevi.
- Stoccaggio, imbottigliamento e vendita diretta.

Caratteristiche nutrizionali

- Ricco di acidi grassi monoinsaturi (acido oleico).
- Contiene vitamina E e polifenoli ad azione antiossidante.
- È il grasso di riferimento della Dieta Mediterranea.

Valori e indicazioni generali, non sostitutivi dell'etichetta del prodotto.

Certificazioni

Prodotto tipico locale. L'olio dell'area può rientrare nell'Olio Campania IGP - che ammette la cultivar Caiazzana - nel rispetto del relativo disciplinare; per la Tonda del Matese si consiglia verifica. Diffuse le certificazioni biologiche aziendali.

Packaging

Bottiglia di vetro scuro o lattina, a protezione dalla luce; formati da 250, 500 e 750 ml. Imballaggi consigliati: vetro riciclabile ed etichette sostenibili.

Profilo ambientale

Dimensione ambientale	Valutazione	Nota
Biologico	Diffuso	Numerose aziende adottano il metodo biologico.



Dimensione ambientale	Valutazione	Nota
Filiera corta	Sì	Vendita diretta in frantoio e in azienda.
Km zero	Sì	Olive e molitura nello stesso territorio.
Riduzione sprechi	Sì	Sansa e nocciolino valorizzati come sottoprodotti ed energia.

SCHEDA PRODOTTO 4 · CATALOGO DEL MATESE ALIFANO



Vini Terre del Volturno IGT

Da vitigni autoctoni del Volturno

IGT

Categoria	Vini (bianchi, rossi, rosati)
Certificazioni	IGT Terre del Volturno
Origine / Comuni	Tutti e quattro i Comuni (zona IGT)
Stagionalità	Vendemmia autunnale

Descrizione

I vini Terre del Volturno IGT dell'area nascono da vitigni autoctoni e tradizionali del Volturno: Pallagrello bianco e nero, Casavecchia, Coda di Volpe, Falanghina, Aglianico, Asprinio.

Ne derivano bianchi freschi e sapidi e rossi fruttati e di buona struttura, espressione del paesaggio collinare e fluviale.

Ingredienti / composizione

Prodotto da uve (vino). Possibile presenza di solfiti.

Origine e filiera

- Vigneti collinari; vendemmia autunnale.
- Vinificazione in cantine aziendali o cooperative del territorio.
- Affinamento, imbottigliamento e vendita, spesso con enoturismo.

Caratteristiche nutrizionali

- Bevanda alcolica; i vini rossi contengono polifenoli e antociani.
- Apporto energetico legato all'alcol e agli zuccheri residui.

Valori e indicazioni generali, non sostitutivi dell'etichetta del prodotto.

Certificazioni

Indicazione Geografica Tipica "Terre del Volturno" (province di Caserta e Napoli); il disciplinare include i quattro Comuni. Diffuse anche le certificazioni biologiche.

Packaging

Bottiglia di vetro (bordolese o borgognona) da 750 ml, con tappo in sughero o a vite. Imballaggi consigliati: vetro alleggerito e sughero certificato.

Profilo ambientale

Dimensione ambientale	Valutazione	Nota
Biologico	Diffuso	Crescente numero di cantine a conduzione biologica.
Filiera corta	Sì	Vendita in cantina ed enoturismo.
Km zero	Sì	Uve e vinificazione nello stesso areale.
Riduzione sprechi	Sì	Vinacce e raspi valorizzati per distillati e compost.



Da consumare con moderazione. La vendita e il consumo di alcol sono riservati ai maggiorenni.

SCHEDA PRODOTTO 5 · CATALOGO DEL MATESE ALIFANO



Caciocavallo Silano

Formaggio a pasta filata dei pascoli del Matese

DOP

Categoria	Formaggio semiduro a pasta filata (latte vaccino)
Certificazioni	DOP (Reg. CE 1236/96)
Origine / Comuni	Aree interne: i quattro Comuni sono nell'elenco del disciplinare
Stagionalità	Tutto l'anno

Descrizione

Il Caciocavallo Silano è un formaggio semiduro a pasta filata di latte vaccino, dalla tipica forma ovale o tronco-conica con “testina”, legato a coppie e appeso a stagionare “a cavallo” di una pertica.

Ha crosta sottile giallo paglierino e pasta compatta; il sapore va dal dolce (da giovane) al piccante (da stagionato).

Ingredienti / composizione

Latte vaccino intero, caglio (di vitello o capretto), sale.

Origine e filiera

- Allevamenti bovini del Matese.
- Coagulazione del latte, filatura e formatura a mano.
- Stagionatura e vendita (intero o in porzioni).

Caratteristiche nutrizionali

- Buona fonte di proteine e di calcio.
- Apporta grassi ed energia; da stagionato è più concentrato e sapido.

Valori e indicazioni generali, non sostitutivi dell'etichetta del prodotto.

Certificazioni

Denominazione di Origine Protetta (DOP), riconosciuta con Reg. CE 1236/96, tutelata dal Consorzio e dagli organismi di controllo.

Packaging

Forma intera o porzioni sottovuoto o in carta; etichetta DOP. Imballaggi consigliati: carta accoppiata riciclabile.

Profilo ambientale

Dimensione ambientale	Valutazione	Nota
Biologico	Possibile	Alcune aziende lavorano latte da allevamenti biologici.
Filiera corta	Sì	Caseifici aziendali con vendita diretta.
Km zero	Sì	Latte da allevamenti e pascoli locali.



Dimensione ambientale	Valutazione	Nota
Riduzione sprechi	Sì	Il siero è valorizzato in ricotta; lunga conservazione da stagionato.

SCHEDA PRODOTTO 6 · CATALOGO DEL MATESE ALIFANO



Pecorino e formaggi del Matese

Formaggi di pascolo dell'alta collina

PAT

Categoria	Formaggi (pecorino e altri; latte ovino/vaccino/misto)
Certificazioni	PAT della Campania
Origine / Comuni	Pascoli del Matese (area dei quattro Comuni)
Stagionalità	Tutto l'anno; alpeggio estivo

Descrizione

I pascoli del Matese danno una ricca tradizione casearia: il pecorino di pascolo (fresco e stagionato) dal sapore erbaceo, e formaggi tradizionali come la stracciata, gli scamorzini e il formaggio morbido del Matese.

Sono prodotti legati alla pastorizia e alla lavorazione artigianale dei piccoli caseifici.

Ingredienti / composizione

Latte (ovino, vaccino o misto), caglio, sale.

Origine e filiera

- Greggi e mandrie sui pascoli del Matese.
- Mungitura e caseificazione artigianale.
- Stagionatura e vendita diretta.

Caratteristiche nutrizionali

- Ricchi di proteine e calcio.
- Il pecorino è sapido e nutriente; apporta grassi ed energia.

Valori e indicazioni generali, non sostitutivi dell'etichetta del prodotto.

Certificazioni

Più voci iscritte tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Campania: "Casu ré pecóra del Matese", "Formaggio morbido del Matese", "Scamorzini del Matese", "Stracciata del Matese".

Packaging

Forme intere o porzioni sottovuoto o in carta. Imballaggi consigliati: materiali riciclabili.

Profilo ambientale

Dimensione ambientale	Valutazione	Nota
Biologico	Possibile	Latte da pascolo, spesso con pratiche estensive a basso impatto.
Filiera corta	Sì	Piccoli caseifici con vendita diretta.
Km zero	Sì	Latte di pascolo del territorio.



Dimensione ambientale	Valutazione	Nota
Riduzione sprechi	Sì	Il siero diventa ricotta; pascolo che mantiene il territorio.

SCHEDA PRODOTTO 7 · CATALOGO DEL MATESE ALIFANO



Mozzarella di Bufala Campana

Latticino fresco di bufala (prov. di Caserta)

DOP

Categoria	Formaggio fresco a pasta filata (latte di bufala)
Certificazioni	DOP (Reg. CE 1107/96)
Origine / Comuni	Intera provincia di Caserta (i quattro Comuni inclusi)
Stagionalità	Tutto l'anno; da consumare fresca

Descrizione

La Mozzarella di Bufala Campana è un formaggio fresco a pasta filata di solo latte di bufala, dalla forma tonda (e in bocconcini, trecce, ecc.), pasta bianca e sapore delicato.

Si conserva nel liquido di governo e va gustata fresca, a temperatura ambiente.

Ingredienti / composizione

Latte di bufala, siero-innesto naturale, caglio, sale.

Origine e filiera

- Allevamenti bufalini della provincia di Caserta.
- Trasformazione del latte con siero-innesto, coagulazione, filatura e formatura a mano.
- Conservazione in liquido di governo; vendita fresca.

Caratteristiche nutrizionali

- Buona fonte di proteine e calcio.
- Ricca di acqua; apporta grassi; prodotto fresco e digeribile.

Valori e indicazioni generali, non sostitutivi dell'etichetta del prodotto.

Certificazioni

Denominazione di Origine Protetta (DOP), riconosciuta con Reg. CE 1107/96, tutelata dal Consorzio. Per la provincia di Caserta il disciplinare include l'intero territorio.

Packaging

In liquido di governo (vaschetta o busta), con catena del freddo. Imballaggi consigliati: riduzione della plastica e contenitori riciclabili.

Profilo ambientale

Dimensione ambientale	Valutazione	Nota
Biologico	Possibile	Esistono filiere bufaline biologiche.
Filiera corta	Sì	Caseifici con vendita diretta.
Km zero	Sì	Latte da allevamenti locali.
Riduzione sprechi	Parziale	Prodotto fresco a breve conservazione: richiede pianificazione; il siero diventa ricotta.

SCHEDA PRODOTTO 8 · CATALOGO DEL MATESE ALIFANO



Miele del Matese

Mieli di montagna del Matese alifano

Prodotto tipico

Categoria	Miele (millefiori, castagno, acacia, ecc.)
Certificazioni	Prodotto tipico locale
Origine / Comuni	Matese alifano (Alife rinomata per il miele)
Stagionalità	Smielatura primavera-estate

Descrizione

Il Matese alifano è terra di mieli di montagna, prodotti dai boschi e dai prati fioriti: millefiori, castagno, acacia e altri, con profumo e colore che cambiano in base al nettare bottinato.

Alife vanta una tradizione apistica di pregio, con produzioni apprezzate ben oltre il territorio.

Ingredienti / composizione

Prodotto monoingrediente: miele, senza additivi né trattamenti termici spinti.

Origine e filiera

- Apiari collocati tra pascoli e boschi del Matese.
- Bottinatura, smielatura e decantazione.
- Invasettamento e vendita diretta.

Caratteristiche nutrizionali

- Ricco di zuccheri semplici (fruttosio e glucosio), prontamente energetici.
- Contiene enzimi e tracce di sostanze antiossidanti.
- Il colore e l'aroma variano con l'origine floreale.

Valori e indicazioni generali, non sostitutivi dell'etichetta del prodotto.

Certificazioni

Prodotto tipico locale; diffuse le certificazioni biologiche apistiche.

Packaging

Vasetto di vetro (250, 500, 1000 g). Imballaggi consigliati: vetro riutilizzabile e riciclabile.

Profilo ambientale

Dimensione ambientale	Valutazione	Nota
Biologico	Diffuso	Apicoltura spesso biologica, in ambienti naturali.
Filiera corta	Sì	Vendita diretta dagli apicoltori.
Km zero	Sì	Bottinatura e smielatura nello stesso territorio.
Riduzione sprechi	Sì	Prodotto a lunghissima conservazione; le api sostengono l'impollinazione e la biodiversità.

SCHEDA PRODOTTO 9 · CATALOGO DEL MATESE ALIFANO



Castagne del Matese

Frutti dei boschi (Gioia Sannitica e dintorni)

Prodotto tipico

Categoria	Frutta – castagne
Certificazioni	Prodotto tipico locale
Origine / Comuni	Boschi del Matese (Gioia Sannitica e dintorni)
Stagionalità	Autunno (ottobre–novembre)

Descrizione

Le castagne dei castagneti del Matese sono un frutto autunnale identitario, consumato fresco, secco o arrostito e trasformato in prodotti tipici come le “castagne del prete” (infornate) e la farina di castagne.

Sono legate ai boschi delle pendici montane, in particolare nell’area di Gioia Sannitica.

Ingredienti / composizione

Prodotto monoingrediente: castagne. Nei trasformati (castagne del prete) interviene solo l’essiccazione/affumicatura tradizionale.

Origine e filiera

- Castagneti collinari e montani.
- Raccolta autunnale e cernita.
- Consumo fresco, essiccazione o trasformazione; vendita.

Caratteristiche nutrizionali

- Ricche di carboidrati complessi (amido) e di fibra.
- Fonte di potassio e di vitamine dei gruppi B e C.
- Naturalmente prive di glutine; energetiche.

Valori e indicazioni generali, non sostitutivi dell’etichetta del prodotto.

Certificazioni

Prodotto tipico locale dei boschi del Matese (senza una denominazione specifica per questi Comuni).

Packaging

Castagne fresche in retine o sacchetti; secche in sacchetti sottovuoto; trasformati in vasetti. Imballaggi consigliati: retine e carta.

Profilo ambientale

Dimensione ambientale	Valutazione	Nota
Biologico	Spesso	Frutto di boschi non trattati.
Filiera corta	Sì	Vendita diretta e mercati locali.



Dimensione ambientale	Valutazione	Nota
Km zero	Sì	Raccolta e trasformazione in loco.
Riduzione sprechi	Sì	Essiccazione e farina prolungano la conservazione; il bosco è risorsa rinnovabile.

SCHEDA PRODOTTO 10 · CATALOGO DEL MATESE ALIFANO



Tarallo di San Michele

Pane devozionale di Sant'Angelo d'Alife

Prodotto tradizionale

Categoria	Prodotto da forno (pane devozionale)
Certificazioni	Prodotto tradizionale locale
Origine / Comuni	Sant'Angelo d'Alife
Stagionalità	Legato alla festa di San Michele (29 settembre)

Descrizione

Il Tarallo di San Michele è un pane devozionale a forma di anello, tipico di Sant'Angelo d'Alife, legato alla festa del 29 settembre e al pellegrinaggio verso la grotta dell'Arcangelo.

La sua preparazione, con bollitura prima della cottura in forno, appartiene a un sapere antico; un tempo veniva portato al collo o al braccio da pastori, contadini e bambini.

Ingredienti / composizione

Farina di grano, acqua, semi di finocchio selvatico, lievito naturale, sale (ed eventuale olio).

Origine e filiera

- Panificazione artigianale a Sant'Angelo d'Alife.
- Impasto, bollitura e successiva cottura in forno.
- Vendita locale, soprattutto in occasione della festa.

Caratteristiche nutrizionali

- Prodotto da forno a base di farina: apporta carboidrati ed energia.
- I semi di finocchio selvatico ne caratterizzano l'aroma.

Valori e indicazioni generali, non sostitutivi dell'etichetta del prodotto.

Certificazioni

Prodotto tradizionale e devozionale locale (non soggetto a denominazione UE).

Packaging

Sacchetti o scatole; prodotto secco da forno a lunga conservazione. Imballaggi consigliati: carta.

Profilo ambientale

Dimensione ambientale	Valutazione	Nota
Biologico	Possibile	Realizzabile con farine locali e da agricoltura biologica.
Filiera corta	Sì	Panificazione e vendita nel borgo.
Km zero	Sì	Produzione artigianale locale.
Riduzione sprechi	Sì	Prodotto secco a lunga durata.