

DOP FRUSINATI	DESCRIZIONE DEI PRODOTTI
Fior di latte dell'Appennino Meridionale	Prodotto nell'intera provincia frusinate, oltre che nel Pontino, il Fior di latte dell'Appennino Meridionale è un formaggio a base di latte vaccino intero, fresco a pasta filata, molle ed a fermentazione lattica. La coagulazione avviene in 20-40 minuti e poi viene effettuata la rottura della cagliata, poi ridotta in listerelle, poste in appositi recipienti nei quali con aggiunta di acqua bollente, viene effettuata la filatura e la mozzatura. I singoli pezzi vengono poi immessi in vasche contenenti acqua fredda e sottoposti a salatura per immersione in salamoia. La Dop è in fase di riconoscimento.
Mozzarella di bufala Campana	Nel frusinate viene prodotta a Giuliano di Roma, Villa Santo Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano e Roccasecca. La Mozzarella di bufala Campana è un formaggio fresco, a pasta filata, ottenuto esclusivamente con latte di bufala intero fresco crudo o eventualmente termizzato o pastorizzato. La coagulazione, previo riscaldamento del latte a temperatura variabile tra 33 e 39°C, è ottenuta per aggiunta di caglio naturale di vitello. La cagliata viene poi ridotta a strisce, poste in appositi recipienti dove, con l'aggiunta di acqua bollente, viene filata e poi mozzata onde assicurare ai singoli pezzi ottenuti la forma e le dimensioni previste. L'allevamento delle bufale nel territorio di produzione risale alla fine del VI secolo, con la discesa dei Longobardi di Agilulfo. Della mozzarella, il cui nome deriva da un libro di cucina del 1570 di Scappi, cuoco della corte papale, si ha notizia a partire dal XII secolo.
Oliva di Gaeta	Prodotto tipico del Pontino, l'Oliva di Gaeta viene coltivata anche nel frusinate, ad Amaseno, Ausonia, Castelnuovo Parano, Coreno Ausonio ed Esperia. Caratterizzata da una maturazione tardiva ha una colorazione rosso vinoso-nero e un caratteristico sapore lievemente amaro, acetico e/o lattico e colore da rosa intenso a violaceo. L'Oliva di Gaeta nasce dal legame fra materia prima, ambiente e sistema di trasformazione. A partire dal 1500, epoca a cui risalgono le prime tracce del prodotto, queste specificità, dettate in particolare dalla varietà d'olivo locale, l'Itrana, si sono consolidate nello spazio e nel tempo fino a giungere quasi indenni ai nostri giorni. Deve il suo nome al nome del territorio di origine, per l'appartenenza all'omonimo Ducato.

DOC FRUSINATI	DESCRIZIONE DEI PRODOTTI
Atina	La Doc "Atina" comprende le tipologie Rosso e Cabernet, entrambe disponibili anche nella versione Riserva. Il vino risale alla metà dell'Ottocento, quando l'agronomo Visocchi impiantò viti di Cabernet e di Merlot sulle marne alluvionali del territorio del comune di Atina, al centro della valle di Comino, dopo averne appreso i segreti enologici in Francia. Ma la Doc si produce anche a Gallinaro, Belmonte Castello, Picinisco, Sant'Elia Fiumerapido, Alvito, Villa Latina, San Donato Val di Comino, Vicalvi, Casalattico, Casalvieri e Settefrati.
Cesanese del Piglio o Piglio	Legata anche al territorio di Serrone, Acuto, Paliano e Anagni, la Doc è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni Cesanese di Affile e/o Cesanese comune. Ha una lunga tradizione: i primi vitigni furono impiantati agli inizi dell'800, ma vennero attaccati e distrutti dalla fillossera dopo l'ultima guerra mondiale. Gli agricoltori locali investirono quindi rinnovate energie nel settore, arrivando nel 1960, all'istituzione della "Cantina Sociale del Cesanese del Piglio". Nel 1973 il riconoscimento del marchio.
Genazzano	Prodotto sul versante orientale dei monti Predestini e anche a Paliano, è un vino bianco di colore paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli, con odore delicato più o meno fruttato e sapore sapido, vivace, fresco, armonico e talvolta amabile; oppure rosso, di colore rubino brillante, vivace, di media intensità; odore vinoso, fruttato, fragrante, fresco e delicato; sapore vivace, fresco e talvolta amabile.