

Le Coppiette sono un altro piatto tipico della tradizione culinaria Zagarolo, piccole strisce di carne di cavallo dalla lunghezza di 10/15 cm, molto piccanti, essiccate lentamente al fuoco del camino, lontane dalla fiamma, alle quali gli antichi abitanti di Zagarolo erano soliti accompagnare copiosi bicchieri del buon vino locale. Si narra che fossero un alimento per pastori, da consumare durante i lunghi viaggi, fino a diventare successivamente un perfetto accompagnamento come pasto da taverna e nelle fraschette della zona. Il nome "coppiette" sembra deriva dalle tecniche di preparazione, che le vuole piegate a metà su un filo posto davanti ad un fuoco per essere essiccate o perché legate e vendute a coppia. E' possibile assaggiarle in tutti i ristoranti tipici della zona, ed acquistarli nelle macellerie tipiche e norcinerie.