Alla scoperta dei cibi di strada lepini e pontini

S'intitola "A morsi e bocconi" l'ultimo libro di Roberto Campagna. È il frutto di una ricerca realizzata nell'ambito del progetto "Convivium" della Compagnia dei Lepini.



A detta di Roberto Campagna, scrittore e giornalista, quelli di strada sono tutti quei cibi che si possono mangiare senza posate… a morsi e bocconi. Così s'intitola il suo ultimo libro (Nuove Edizioni Aldine di Bevagna).

È un viaggio sui Lepini e in Agro Pontino alla scoperta di tali cibi. Il libro, illustrato con foto di Alessandro di Norma, è frutto di una ricerca che lo stesso Campagna ha realizzato per conto della Cooperativa Utopia 2000 onlus nell'ambito del progetto "Convivium Monti Lepini – Simposi, mense, tavole, produzioni, protagonisti e saperi. Storia, arte

e culture enogastronomiche nel territorio lepino” della Compagnia dei Lepini.

l cibi di strada hanno origini antichissime: si consumavano già all’epoca dei Greci e dei Romani. E fu proprio nell’antica Roma che si diffuse l’usanza di imbottire due fette di pane. E da allora il panino è diventato l’emblema di tale abitudine alimentare. Il nome di Panisperna, la via romana diventata famosa per il gruppo di giovani fisici italiani, che presso il Regio Istituto di Fisica dell’Università, assieme a Enrico Fermi, contribuirono alla scoperta dei neutroni lenti che permise di realizzare il primo reattore nucleare, pare che derivi da “panis et perna”, ossia pane e prosciutto, che i frati della Chiesa di San Lorenzo in Panisperna usavano offrire ai poveri il giorno della festa dello stesso santo. E proprio pane e prosciutto è uno dei cibi di strada segnalati in questo libro. Due i prosciutti descritti: quello di Bassiano e il cotto di Cori. I cibi di strada sono diffusi in ogni zona d’Italia e i Monti Lepini e l’Agro Pontino ne sono molto ricchi.

> *“Il territorio lepino e della Provincia di Latina – ha scritto nella presentazione del libro Quirino Briganti, presidente della Compagnia dei Lepini – oltre a possedere un ingente patrimonio artistico e naturalistico, ha dei cibi che suscitano suggestioni, profumi e sapori, espressione di un retaggio culturale millenario”.*

Questo territorio, oltre ai prodotti di montagna, come per l’appunto i prosciutti di Bassiano e Cori, i salumi di bufala, i formaggi, le castagne e le olive, conta anche prodotti ittici e ortaggi. Circa questi ultimi, i fiori di zucca fritti, i cocomeri a fette e i carciofi fritti dorati sono altre tre delle ventotto “tappe” di questo gustoso viaggio gastronomico. Viaggio che all’arte bianca, in particolare ai dolci, riserva uno spazio di tutto rispetto. A proposito di dolci, sono stati riportati soltanto i più significativi, con

una storia dietro, quelli che identificano il luogo dove nascono. Sono state invece tralasciate le pizze, i gelati e certi fritti come i supplì, le crocchette, i filetti di baccalà e la mozzarella in carrozza, perché non rappresentano il territorio: si trovano dappertutto.

> *“Il cibo – ha scritto Alessandro Di Norma nella nota fotografica – è storia, è rito, è tradizione, è insieme di gesti caratterizzati dalle abitudini che si perdono nei gangli della quotidianità più remote, ma trapelano, senza troppo fatica, anche in quella attuale, veloce ed effimera, legata alle contemporanee tecnologie di comunicazione. Fotografando il cibo si è dato vita a un racconto di sensazioni che ritornano, e restano, nella mente come radici secolari”.*

Secondo la Fao, quelli di strada sono cibi che vengono preparati e venduti in strada per l’appunto, nei mercati e nelle fiere da commercianti ambulanti. Ma si trovano ormai anche in alcuni locali come le paninoteche, le piadinerie o i pub, nei chioschi o, per esempio, nelle fraschette dei Castelli Romani.