LA CONFEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTORI ASSEGNA UN PREMIO ALLA COOPERATIVA UTOPIA 2000

La Cooperativa Utopia 2000 conquista il Premio “Bandiera Verde Agricoltura” nella sezione “Agriwelfare”.

Lo ha ricevuto nei giorni scorsi a Roma, nella splendida cornice del Tempio di Adriano. Promosso dalla Cia (Confederazione nazionale agricoltori), viene assegnato ogni anno ad aziende, enti e organizzazioni che si sono distinte per il loro impegno a favore del settore agricolo, dello sviluppo rurale e della valorizzazione del patrimonio enogastronomico, paesaggistico e ambientale. Premia in particolare quei progetti, come nel caso della Cooperativa Utopia 2000, che coniugano natura, ambiente e innovazione sociale.

Cooperativa che nasce da un’esperienza di lavoro integrato e dall’esigenza di creare nuove forme di occupazione sui territori in cui opera. Attualmente, si occupa di servizi educativi per l’infanzia e l’adolescenza, servizi residenziali per minori in situazioni di disagio, servizi per nuclei di genitore con bambino e servizi per la terza età, Il tutto mettendo al centro dell’offerta l’agricoltura e il turismo sociale.

A Bevagna, in località Madonna delle Grazie, la Cooperativa gestisce l’Agriturismo etico “Le Grazie” e un’azienda agricola olivicola con oltre mille piante di olive. Tra le sue tante iniziative, da ricordare il Girasoli Tour, un viaggio di 3500 chilometri fatto interamente in bicicletta da Massimiliano Porcelli, presidente della stessa Cooperativa, e da Dennis, un giovane ospite in una della comunità educative gestite dalla stessa Cooperativa. Viaggio lungo la penisola alla scoperta di

alcune realtà, grandi e piccole, che realizzano filiere virtuose di economia sociale e/o circolare, da cui è stato realizzato il documentario “Tutto quello che sarà”, che sta ricevendo apprezzamenti e riconoscimenti sia a livello nazionale sia a livello europeo. Sono state 33 le tappe di questo tour. Proprio grazie al Girasoli Tour e alla stessa azienda agricola olivicola che Utopia 2000 ha conquistato questo premio, diventando così uno dei dieci “Campioni dell’Agricoltura”.

> *“Siamo molto orgogliosi – hanno affermato i suoi dirigenti – di aver ricevuto questo premio prestigioso perché è dovuto al frutto di un lavoro costante e appassionato che portiamo avanti da molti anni. Ringraziamo che ci ha seguito e sostenuto nei percorsi che ci hanno portato alla realizzazione delle progettualità che stanno alla base delle motivazioni dello stesso premio. Questo riconoscimento ci dà la forza di continuare a lavorare per creare un futuro migliore per le persone e per il territorio”.*

Queste le altre sezioni del Premio: “Agri Young”, “Agri Woman”, “Agri Innovation”, “Agri Web”, “Agri Family”, “Agri Ig”, “Agri Ecology”, “Agri Farmhouse” e “Agri Med”. Premio infine che ha attribuito sei riconoscimenti speciali ad alcuni iniziative strategiche extra aziendali, Eccoli: “Agri Park”, “Agri School”, “Agri Folk”, “Agri Culture”, “Agripress” (assegnato ad “Agricoltura Oggi”, inserto speciale del quotidiano Italia Oggi) e “Agri Cinema” (attribuito al film “Le Otto Montagne”).

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.