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.

VINCITORI CONCORSO PROVINCIALE "L'OLIO DELLE COLLINE 2022" E PREMIO "L'OLIVA ITRANA 2022"

Giunto alla diciassettesima edizione, il concorso "L'Olio delle Colline" si è tenuto a Formia, sabato 12 marzo 22,

presso il Centro di preparazione olimpica del Coni. Nell’ambito di questo stesso concorso si è svolto la sesta edizione del Premio “L’oliva itrana”.



Premio Speciale “L’Olio delle Colline” 2022

Quattrociocchi Americo Bio di Terracina

_

“CATEGORIA AZIENDA

Fruttato “INTENSO”

1° Classificato: Quattrociocchi Americo Bio di Terracina

2° Classificato: Az. Agr. Cosmo Di Russo Gaeta

Gran Menzione:

Az. Agr. Masseria Raino Bio Itri, Carroccia Bio Campodimele, Az. Agr. Maselli Giorgio Maenza, Az. Agr. Palombelli Riccardo Cori.

_____

Fruttato “MEDIO”

1° Classificato: Az. Agr. Alfredo Cetrone Sonnino

2° Classificato: Mater Olea Srl Agricola Prossedi

Gran Menzione:

Tenuta Paola Boffi Sermoneta, Genesio Mancini Srl Itri, Mancini Jhon Itri, Agresti 1902 Soc. Agr. SS Sonnino

---

Fruttato “LEGGERO”

1° Classificato: Az. Agr. Marco Carpineti Cori

2° Classificato: Cantina Sant’Andrea Terracina

Gran Menzione:

Pietrapinta Agrijuvenia Scaarl Cori, Az. Agr. Meschino Roberto Itri, Impresa Agricola Diamante Verde Sermoneta.

“CATEGORIA PRODUTTORE”

Fruttato “INTENSO”

1° Classificato: Altobelli Bernina Sonnino

2° Classificato: Peppe Antonio Fondi

Gran Menzione:

Di Girolamo Massimiliano Sonnino, Miele Giovanni Gaeta, Guglietta Rita Lenola, Risi Caterina Sonnino.

Fruttato “MEDIO”

1° Classificato: Agresti Maria Grazia Itri

2° Classificato: Mandarello Daniele Itri

Gran Menzione:

Bronco Erasmo Gaeta, Spirito Giovanni Lenola, Gianni Marco Sonnino, Lidano Pierina Sonnino, La Casetta Srl Sonnino, Agricola Guglietta Srls Lenola.

Fruttato “LEGGERO”

1° Classificato: Cappelletti Clementina Norma

2° Classificato: Pelliccia Teresa Itri

Gran Menzione:

De Filippis Vittorio Fondi, Bernabai Bruno Sonnino, Ialongo Renato Itri, Cimaroli Vincenzo Sonnino, Vivaio Valerio Giovanni Formia, Ferro Concetta Gaeta.

PREMIO "DOP COLLINE PONTINE"

1° Classificato: Az. Agr. Alfredo Cetrone Sonnino

2° Classificato: Az. Agr. Cosmo Di Russo Gaeta

Gran Menzione:

Oscar Soc. Coop. Agricola Rocca Massima, Orsini Paola Bio Priverno, Casino Re di Coletta Filomena Sonnino.

PREMIO "BIOLOGICO"

1° Classificato: Masseria Raino Bio Itri

Gran Menzione: Az. Agr. Carroccia Bio Campodimele

Il premio "Olio Biologico" è assegnato al prodotto che avrà ottenuto il punteggio più alto tra gli oli biologici; questa importante categoria è dedicata a quelle aziende, che producono un olio extravergine secondo la disciplina prevista dal Regolamento CE 2092/91, che mira a mantenere e valorizzare la biodiversità e l'attività biologica del suolo,

con lo specifico obiettivo di ridurre le forme di inquinamento.

Menzione Speciale “GIOVANE OLIVICOLTORE”

1° Classificato: Carroccia Chiara Arianna – Az. Agr. Carroccia Bio Campodimele

E’ prevista l’assegnazione al primo classificato del premio “Giovane Olivicoltore” (titolare rappresentante dell’Azienda con età fino a 40 anni ed iscritto alla Camera di Commercio), che avrà ottenuto il punteggio più alto tra gli oli delle aziende partecipanti.

Menzione Speciale “VERDE IN ROSA”

1° Classificato: Boffi Paola – Az. Tenuta Paola Boffi Sermoneta

Premio “Verde in Rosa” alla Azienda produttrice condotta al femminile.

Menzione Speciale “OLIVICOLTORE VETERANO”

1° Classificato: Ialongo Renato Itri

Sarà assegnato il riconoscimento “Olivicoltore Veterano” al produttore partecipante con l’olio extra vergine di oliva di qualità che esercita l’attività di olivicoltore da più anni.

Giuria di assaggio Panel:

Scatolini Giulio – Capo Panel

Centauri Luigi – Capo Panel

Assistenti: Cipriani Alessandro e Pareschi Giorgia (Alternanza

scuola-lavoro Istit.Agrario Latina)

Assaggiatori iscritti nell'Elenco Nazionale:

Antetomaso Pietro, D'Ambrosio Francesco, De Santis Igina, Ficaccio Marina, Manciocchi Catullo, Le Donne Francesco, Marrone Tiziana, Parisella Rocco, Pasciuto Damiano, Pietrosanti Marisa, Simonetti Antonella, Spatolisano Isabella, Zaottini Vittorio.

GLI OLI IN GARA ERANO 347

VI Concorso "L'Oliva Itrana"

Premio Oliva da mensa "GAETA DOP" **1° Classificato: Oscar Soc. Coop. Agricola Rocca Massima** 2° Classificato: Cioeta Olive da Tavola Rocca Massima Gran Menzione: Az. Agr. Alfredo Cetrone Sonnino, Oleificio Simeone Formia, Terre del Brigante Itri, Az. Agr. Cosmo di Russo Gaeta. **Premio Oliva da mensa "ITRANA BIANCA"** **1° Classificato: Impresa Agricola Leoni Enzo Sonnino** 2° Classificato: Az. Agr. Cosmo di Russo Gaeta Gran Menzione: Terre del Brigante Itri, Az. Agr. Alfredo Cetrone Sonnino, Genesio Mancini Srl Itri, Pelliccia Teresa Itri.
Componenti della Giuria: Scatolini Giulio (coordinatore), Bono Alberto, Cerrito Andrea, De Santis Igina, Ficaccio Marina, Loria William, Mandarello Daniele, Pietrosanti Marisa, Simonetti Antonella, Tomao Giuseppe. Assistenti: Cipriani Alessandro e Pareschi Giorgia (Alternanza scuola-lavoro Istituto Agrario Latina).

Menzione Speciale "MIGLIORE CONFEZIONE ED ETICHETTA"

1° Classificato: Az. Agr. Albaterra di Cavaterra Lorenzo Sonnino

2° Classificato: Az. Agr. Cosmo Di Russo Gaeta

Gran Menzione: Soc. Agr. La Valle dell’Usignolo Sermoneta

Componenti della Giuria:

Giornalisti: Campagna Roberto (coordinatore), Briguglio Tiziana;

Ispettori ICQRF MIPAAF: Alimenti Michelangelo e Saragoza Michele;

Agronomo: Bono Alberto;

Grafici pubblicitari: Caputo Gianni e D’Achille Fabio;

Consulente giurista sicurezza alimentare: Stocola Michele.

Riconoscimenti: PAESAGGI DELL’EXTRAVERGINE DEI LEPINI, AUSONI E AURUNCI

Tre commissioni, costituite da tecnici agronomi ed esperti del settore olivicolo, hanno individuato nove aziende, tre per ogni comprensorio, le quali, producendo olio di qualità secondo corrette tecniche agronomiche ed ambientali, mantengono l’efficienza delle sistemazioni idrauliche agrarie, dei terrazzamenti,

LEPINI:

Marco Carpineti Bio Cori

Giuseppe Palombo (La Valle Dell’Usignolo Bio) Sermoneta

Costantini Michele Sezze

AUSONI:

Rossetti Sergio Sonnino

Vicaro Valter Terracina

Peppe Marianna Fondi

AURUNCI:

Lucci Genoveffa Santi Cosma E Damiano

Fusco Minelio Itri

Pecorini Flora Formia

Componenti della giuria:

LEPINI: Battisti Mario Pio, Benecchi Ilaria, Perci Antonio, Pietrosanti Marisa, Simonetti Antonella.

AUSONI: Antetomaso Pietro, Bono Alberto, Fasolo Gerardo, Iacoacci Tommaso, La Rosa Gianfranco, Migliori Ernesto, Mirabella Fabio, Parisella Rocco, Pasciuto Damiano, Spatolisano Isabella.

AURUNCI: Buonamano Celestino, Cerrito Andrea, Forcina Pasquale, Mandarello Daniele, Minolfi Maria.

ORGANIZZATORI

Organizzato dal Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole Latina) con il contributo dell’Arsial, il concorso sono patrocinato dalla Regione Lazio, Provincia di Latina, Camera di Commercio di Frosinone-Latina, Consorzi di tutela olio delle Colline Pontine dop e oliva Gaeta dop, XIII

Comunità Montana dei Lepini-Ausoni, Compagnia dei Lepini, Istituto alberghiero “A Celletti” di Formia, Consorzio industriale del Lazio, Slow Ford di Latina, Slow Ford Comunità per il turismo sostenibile dei Monti Lepini e Lilt (Lega italiana della lotta contro i tumori)-sezione di Latina.

OBIETTIVI DEL CONCORSO “L’OLIO DELLE COLLINE”

Scopo del Concorso è promuovere e valorizzare l’olio extra vergine di oliva e diffondere la cultura dell’assaggio professionale. Oltre a premiare i migliori oli della provincia di Latina, si propone di valorizzare tutti gli extravergini di oliva prodotti nel territorio dei monti Lepini, Ausoni e Aurunci; stimolare gli olivicoltori e frantoiani al miglioramento della qualità; contribuire alla diffusione e valorizzazione a livello provinciale della professionalità degli assaggiatori d’olio d’oliva; favorire il consumo consapevole dell’olio extravergine di oliva ed evidenziare la funzione dell’olivicoltura nella tutela e nella conservazione dell’ambiente rurale delle colline pontine. Per meglio selezionare gli oli in gara, sono state organizzate nei mesi scorsi preselezioni presso le aree interessate dallo stesso Concorso (Lepini, Ausoni, Aurunci).

IL CONCORSO “L’OLIVA ITRANA”

Due le categorie del Concorso: “Oliva di Gaeta Dop” e “Oliva itrana bianca”. È rivolto a olivicoltori, trasformatori e confezionatori, singoli o associati, iscritti alla Camera di Commercio di Latina – Settore agricolo. Per poter partecipare alla categoria “Oliva di Gaeta Dop”, il produttore deve essere

iscritto all’Organismo di controllo nella categoria trasformatori/condizionatori.

IL CONVEGNO

Anche quest’anno si è tenuto il convegno sull’olivicoltura pontina. Ad aprire i lavori è stato, come al solito, Luigi Centauri. Quattro le relazioni del convegno: “ L’olio di oliva protagonista del mercato dopo la pandemia” di Carlo Hausmann, Direttore generale Agro Camera; “Olio e salute” di Eugenio Lendaro dell’Università “La Sapienza” di Roma-Polo Pontino e di Alessandro Rossi, medico consulente del Capol; “Innovazione dì processo e qualità degli oli extravergini di oliva” di Maurizio Servili dell’Università degli Studi di Perugia – Dipartimento di Scienze agrarie, alimentari e ambientali; “Frangiture e frangenti: pericoli ed opportunità per l’olio di qualità dopo il Covid 19” di Giulio Scatolini, Capo Panel “L’Olio delle Colline”.

V° Centenario anno di Siciolante sui Lepini

al via la prima iniziativa:

Trekking urbano; “Passeggiate d’autore” con Siciolante.

Si è realizzata ieri a Sermoneta, con successo di partecipazione e gradimento la prima iniziativa turistica culturale con un itinerario guidato nel centro storico di Sermoneta dal titolo: ***“Passeggiate d’autore” con Siciolante sui Lepini*** in occasione dell’anno di celebrazione per i 500 anni dalla nascita di Girolamo Siciolante, promossa dalla Compagnia dei Lepini e i Comuni di Sermoneta, Cori e Bassiano e il coordinamento scientifico di *Vincenzo Scozzarella* e *Ferruccio Pantalfino*.



Un “trekking urbano”, alla scoperta delle opere dell’artista e della città nel tempo, tra saperi e sapori, con una visita guidata, curata da *Roberto Perticaroli* Guida Turistica e coordinatore del progetto *“Slow Food Travel Monti Lepini”*.

La storica dell’arte *Laura Panetti* ha illustrato le tre importanti opere del “Sermonetano”, cosi come veniva chiamato il pittore lodato, ancora in vita, dal Vasari, a partire dalla cd. “Pala di Valvisciolo presso il Castello Caetani, passando per “L’incoronazione della Vergine” presso il Museo Diocesano e l’affresco nella Cappella Caetani presso la Chiesa di San Giuseppe. Uno dei principali protagonisti del Manierismo romano e autore di importanti opere conservate oltre che nel territorio lepino anche in importanti musei, palazzi e chiese di tutto il mondo. Ma è stata anche l’occasione di conoscere e raccontare le tante altre opere, monumenti e storie della città con una passeggiata “slow” nel centro storico per rivivere racconti, saperi e sapori che Sermoneta conserva dal passato ad oggi.



Compagnia dei Lepini

Diocesi di Latina-Terracina-Sezze-Priverno

1521 > 2021

V CENTENARIO DELLA NASCITA

GIROLAMO SICIOLANTE

ITINERARI LEPINI / SERMONETA BASSIANO CORI

* * *

Trekking urbano;

"Passeggiate d'autore" con Siciolante a Sermoneta

Visita delle opere dell'artista e della città nella storia, tra saperi e sapori

Venerdi 30 luglio ore 16,45

Visita alle opere d'arte di Siciolante presso il Castello Caetani, la Chiesa di San Giuseppe e il Museo Diocesano e alle vie e monumenti del centro storico per scoprire saperi e sapori che la città di Sermoneta conserva dal passato ad oggi. Un trekking urbano, un viaggio tra bellezza e gusto con la collaborazione di "*Slow Food Travel Monti Lepini*".

* * *

Appuntamento c/o ingresso del Castello Caetani-Sermoneta
Durata: 2h:30

Prenotazione obbligatoria : **351 672 9094**

La visita è gratuita, fino al raggiungimento del numero massimo consentito.

Altre "Passeggiate d'autore" con Siciolante a Bassiano e Cori previste rispettivamente il 28 agosto e 25 settembre

Slow Food Comunità

Comune di Sermoneta

Comune di Cori

Comune di Bassiano

E se Siciolante è stato il principale protagonista di questo "Trekking urbano", l'altro tema e filo conduttore dell'itinerario è stato il Cibo; un viaggio originale tra "bellezza e gusto" curato dalla locale "*Comunità di Slow Food*". Laddove il tema del gusto, della storia del cibo, che ieri come oggi tappe fondamentali della trasformazione del territorio lepino e della piana pontina, è stato svolto attraverso la narrazione ma anche con momenti materialmente vissuto attraverso una degustazione lungo il percorso, con il coinvolgimento di alcuni produttori locali, tra quelli, oltre cinquanta in tutti i Monti Lepini, compresi gli operatori turistici e altre associazioni, che compongono la nuova "comunità ospitale" di "*Slow Food Travel Monti Lepini*".

Il tutto esaurito e le tante richieste di partecipazione pervenute inducono gli organizzatori ad alcune repliche del Trekking di Sermoneta, seppure con alcune differenti modalità, nei giorni di venerdi 13 e 20 agosto prossimi.

Ricordiamo infine che altre "Passeggiata d'autore con Siciolante sui Lepini"
si svolgeranno anche a Bassiano e Cori,
rispettivamente il 28 agosto e 25 settembre.

Per informazioni e per le prenotazioni obbligatorie, fino al raggiungimento del numero massimo consentito, telefonare o inviare un messaggio WhatsApp al numero: 351 672 9094. Ulteriori informazioni sulle pagine web, social e l'App della Compagnia dei Lepini.

Comunicato Stampa