ALLA SCOPERTA DEI CIBI DI STRADA DELL'AGRO PONTINO

Il libro "A morsi e bocconi" di Roberto Campagna verrà presentato, mercoledì 26 febbraio, alle 19.00, nella biblioteca comunale di Pontenuovo/Sermoneta

L'evento

Nell'ambito della rassegna letteraria "I Mercoledì in Biblioteca", organizzata dall'Unitre Sermoneta, l'Università delle Tre Età "Marguerite Chapin Caetani", verrà presentato mercoledì 26 febbraio, alle 19.00 il libro "A morsi e bocconi" di Roberto Campagna. Oltre all'autore, interverranno Alessandro Di Norma, giornalista e fotografo, autore delle foto del libro, Tommaso Iacoacci, esperto di enogastronomia del territorio, Roberto Perticaroli, presidente dello Slow Food Travel Monti Lepini, e Quirino Briganti, presidente della Compagnia dei Lepini.

Il libro

A detta dello stesso autore quelli di strada sono tutti quei cibi che si possono mangiare senza posate… a morsi e bocconi. Il libro è un viaggio sui Lepini e in Agro Pontino alla scoperta di tali cibi. Illustrato con foto di Alessandro Di Norma, è frutto di una ricerca realizzata 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 – 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.

Compagnia dei Lepini: nuove frontiere per il turismo

Riceviamo e pubblichiamo , comunicato stampa 3 giugno 2020 de COMPAGNIA DEI LEPINI

Nuove frontiere per il turismo: la Compagnia dei Lepini è pronta a sperimentare soluzioni

Tra i vari cambiamenti che il tanto atteso ritorno alla normalità porterà con sé, trova sicuramente un posto anche il comparto turistico, un settore che si appresta ad affrontare una fase nella quale anche il modo di presentarsi e di "offrirsi" saranno condizionati da nuove regole. Pronta ad affrontarle si è detta la Compagnia dei Lepini, che ha analizzato con attenzione le previsioni dell'Osservatorio Innovazione Digitale nel Turismo della School of Managment del Politecnico di Milano, presentate nel corso di un seminario promosso da Lazio Innova e tenuto a Latina da Spazio Attivo, dal quale è emerso che la maggior parte (83%) degli italiani intende fare vacanza restando sul suolo nazionale, mentre oltre il 40% ha dichiarato che sceglierà la propria destinazione di viaggio in funzione delle rassicurazioni offerte sulla sicurezza dei luoghi in relazione all'emergenza sanitaria. L'esigenza di staccare la spina dal lavoro ed andare in vacanza, quindi, sembrerebbe orientare verso un turismo domestico e di prossimità: "In questa difficile situazione – ha sostenuto Quirino Briganti, presidente della Compagnia dei Lepini – paradossalmente un territorio come il nostro, situato in prossimità con la grande area metropolitana di Roma, con una popolazione di più di 4 milioni e, comunque, insistente in un bacino regionale con una popolazione di poco meno di 6 milioni di abitanti, si ritrova in uno spazio di mercato di prim'ordine che, forse per la prima volta, ha un fortissimo interesse diretto e immediato a scegliere al suo interno la località per la vacanza 2020". Con questi interessanti presupposti la stessa Compagnia dei Lepini, nelle prossime settimane, lancerà una campagna di comunicazione web e social finalizzata a far conoscere al più ampio pubblico, regionale e nazionale, le straordinarie bellezze naturalistiche, storiche, artistiche e produttive. La campagna sarà caratterizzata dal pay-off "Monti Lepini, naturalmente storici" e si avvarrà di una ricca distribuzione di contenuti multimediali attraverso gli strumenti social e web: "L'enorme lavoro realizzato dalla Compagnia dei Lepini fino ad oggi mette il territorio dei Monti Lepini in una condizione di

straordinario vantaggio competitivo rispetto a tutti gli altri territori della Regione Lazio che concorreranno per acquisire mercato turistico. Noi disponiamo, da subito, di efficienti strumenti di informazione sia cartacei come la Guida Turistica dei Monti Lepini, L'Arte dei Lepini, L'Atlante della Flora dei Lepini, sia digitali come il portale web della Compagnia dei Lepini e l'App I Lepini che contiene tutte le informazioni sulla ricettività, la ristorazione e tutti i servizi turistici dei Comuni. C'è solo bisogno di diffondere questi strumenti e di offrirli all'uso dei visitatori", ha concluso il presidente della Compagnia dei Lepini.