

# ALLA SCOPERTA DELLE ZUPPE DEL TERRITORIO

***Realizzata da Roberto Campagna su incarico della Compagnia dei Lepini, verrà presentata sabato prossimo a Priverno, presso l'Auditorium Santa Chiara***

A unire la cucina dei Monti Lepini e dell'Agro Pontino, comprese le isole, sono le zuppe. Zuppe a cui la Compagnia dei Lepini ha dedicato una ricerca nell'ambito del progetto sostenuto dalla Regione Lazio per le biblioteche, i musei e gli archivi: "Res Rustica. Agricoltura dei Monti Lepini nel Tempo. Valorizziamo il Passato, Coltiviamo il Futuro". Realizzata da Roberto Campagna, giornalista e scrittore, la ricerca verrà presentata sabato prossimo alle 17 presso l'Auditorium Santa Chiara di Priverno. Oltre all'autore, intervverranno: Quirino Brigati, presidente della Compagnia dei Lepini; Alessandro Di Norma, giornalista, autore delle foto che illustrano il libro; Roberto Perticaroli, responsabile dello Slow Food Travel Monti Lepini; Luigi Centauri, presidente del Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina). Sono diciotto le zuppe "principali" descritte; altre vengono citate o raccontate. Da precisare che in alcuni casi non si tratta di vere e proprie zuppe, ma come recita lo stesso titolo del libro: "Se non è zuppa, è pan bagnato".

*"Tale pubblicazione – ha scritto nella presentazione della ricerca Quirino Briganti, presidente della Compagnia dei Lepini – è unica nel suo genere perché analizza usi e costumi, storie ed aneddoti che tratteggiano uno spaccato di*

*vita perduta nei secoli ma che riemerge in sapienti pietanze e in sapori d'altri tempi. Per parafrasare l'autore, il cibo è ricordo e quando mangiamo pietanze così peculiari degustiamo anche le storie che portano dentro".*

Le zuppe sono nate contro lo spreco, considerato in passato un vero e proprio orrore. Sono nate per non buttare via il pane raffermo. Ma anche per meglio sfruttare un alimento. Per esempio, la "bazzoffia" fu creata per utilizzare la "carciofella", una via di mezzo tra il "cimarolo" e il carciofino. In pratica, non essendo possibile né cucinarla nei tradizionali modi perché non è più un carciofo né conservarla come avviene per carciofini, venne impiegata nella preparazione di questa zuppa, le cui origini sono contese da Sezze e Priverno. E tale contesa, così come altre dispute, caratterizza la storia di questi due paesi dei Monti Lepini. Se questa è una rivendicazione fatta da ambo le parti solo a parole, in quella fra la stessa Sezze e Roccamare sulla "arrapagacornuti" o "rappracornuti" ci sono i fatti a parlare. E i fatti farebbero pendere la bilancia dalla parte di Roccamare perché in passato, e per molti anni, i suoi abitanti hanno organizzato la "Sfilata dei cornuti" in cui venivano festeggiati i mariti traditi. E questa zuppa prende proprio il nome dal modo in cui questi mariti venivano "rabboniti", "placati" dalle mogli. La zuppa di lenticchie di Ventotene invece è legata, per certi versi, al confinato politico. Probabilmente Ernesto Rossi, Eugenio Coloni e Altiero Spinelli festeggiarono il progetto del Movimento Federalista Europeo con una bella mangiata di tale zuppa. Mentre la zuppa di pesce custodisce un passato di miseria: a Terracina le massaie, quando il pescato, per un motivo o per un altro, scarseggiava, la preparavano con i sassolini che raccoglievano lungo la spiaggia. Infine la "panada friulana" e la zuppa di fagioli "alla veneta" testimoniano l'arrivo in Agro Pontino delle popolazioni dell'Altitalia ai tempi della Bonifica. Per ognuna delle diciotto zuppe, oltre a essere

state abbinate a un vino del territorio, perlopiù ottenuto con uve di vitigni autoctoni, viene indicato l'olio con cui arricchirla a crudo. Gli oli scelti sono quasi tutti prodotti con olive della cultivar "itrana", tipica dell'Agro Pontino. Oli dal fruttato medio-intenso, dal tipico sentore di pomodoro verde, con un equilibrio al gusto tra l'amaro e il piccante