

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 Peticaroli, 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. I 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.

Presentazione del libro “A Morsi e Bocconi” – Alla scoperta dei cibi di strada di Roberto Campagna

Il 27 maggio, alle 17,30, “A morsi e bocconi”, l'ultimo libro di Roberto Campagna, verrà presentato a Sezze, presso l'ISSIS “Pacifici e De Magistris”.

Il libro è il frutto di una ricerca realizzata nell'ambito del progetto "Convivium" della Compagnia dei Lepini.

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. Sono, in pratica, tutti quei cibi che si possono mangiare senza posate.

Monti Lepini e l'Agro Pontino sono molto ricchi di questi cibi, a cui Roberto Campagna ha dedicato il libro "A morsi e bocconi". 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. Verrà presentato a Sezze, venerdì 27 maggio, alle ore 17.30, presso l'ISSIS "Pacifici e De Magistris".

Oltre allo stesso autore e ad Alessandro Di Norma, interverranno il sindaco di Sezze Lidano Lucidi, il dirigente dell'ISSIS Anna Giorgi, il presidente della Cooperativa Utopia 2000 onlus Massimiliano Porcelli, la giornalista Teresa Faticoni, lo storico Luigi Zaccheo e il responsabile dello Slow Food Travel Roberto Perticaroli.

Alla fine della presentazione, alcuni cibi raccontati nel libro verranno fatti degustare. In programma anche un assaggio di oli, di vini e di olive dell'Agro Pontino a cura del Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina) e della

Strada del vino, dell'olio e dei sapori della provincia di Latina.

I 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. I cibi di strada sono diffusi in ogni zona d'Italia.

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 libro è un vero e proprio viaggio enogastronomico in questo territorio, le cui “tappe” sono ventotto.

“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”.

I cibi che verranno fatti degustare, saranno preparati dagli studenti del corso serale dell'Alberghiero dell'ISISS "Pacifici e De Magistris".

SCARICA LA LOCANDINA

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.

I 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.

FUORI PORTA – Il cibo visto da vicino, a Sezze la mostra fotografica di Alessandro Di Norma

Sarà inaugurata domani 17 dicembre 2021, alle ore 18.00 presso il Museo Archeologico di Sezze – Sala del Mosaico – la mostra fotografica di Alessandro Di Norma: “Il cibo visto da vicino”.

Si tratta di una selezione di 20 fotografie inerenti il cibo della “Terra del mito”, cioè quel comprensorio che ricade nei territori delle città arcaiche dell’Agro Pontino: Anxur, Circeii, Cora, Norba, Setia, Privernum. Si tratta di una ricerca fotografica cominciata nel 2016 ed in parte pubblicata nel libro di Roberto Campagna che ha proprio come titolo: *A tavola nella terra del mito* (Ponte Sisto, 2018). Questa ricerca ha l’obiettivo di catturare i cibi meno conosciuti e più caratteristici di tale territorio e lo fa utilizzando una luce tutta particolare: le foto, infatti, possiedono tagli di luce “caravaggeschi” volutamente ricercati dall’autore. Tecnica utilizzata per mettere in risalto l’essenza e la storia del cibo stesso.

“Il cibo – dice Alessandro Di Norma – è storia, cultura, tradizione, fatica, ricchezza, miseria, orgoglio, benessere. È tutto ciò che produce legami sociali; è ricordo, speranza, amore, dolore e fotografarlo vuol dire assumersi la responsabilità di raccontare tutto questo. Vuol dire sporcarsi con la stessa terra arata dal contadino; impolverarsi con la stessa farina del fornaio; avere le mani appiccicose che conosce solo chi ha appena raccolto un grappolo d’uva; soffrire lo stesso sonno dei pastori; la stessa sete dei raccoglitori di pomodori. Avere la capacità di centellinare l’alcol per ricavarne profumati liquori o la

pazienza per staccare gli stimmi dei crochi per farne il prezioso zafferano. Sentire addosso le incertezze dei pescatori; provare il senso di impotenza dopo una grandinata che ha distrutto un raccolto... Dietro l'obbiettivo della macchina fotografica tutto questo si ferma. La luce trasforma l'attimo in soggetto e il momento in storia raccontata".

La mostra rientra nelle attività previste per il Natale Setino 2021/2022 ed ha il patrocinio del Comune di Sezze e della Compagnia dei Lepini, resterà aperta fino al 25 febbraio 2022, orario mercoledì, giovedì, domenica ore 9.00/13.00- venerdì e sabato: 9.00/13.00 – 15.00/19.00