Fuori porta – Domani a Maranola di Formia arriva ‘Nomadi del volo’ di Carmine Cerbone

In Piazza San Luca la mostra installazione dell’artista pontino fino al 20 dicembre

Da domani 9 dicembre e fino al 20 dicembre 2024 sarà possibile visitare a Maranola di Formia (LT) in Piazza San Luca ‘Nomadi del volo’ mostra installazione del maestro Carmine Cerbone a cura di Claudio Futmani.
L’installazione gode del patrocinio del Parco naturale dei Monti Aurunci.

La mostra

La mostra illustra, attraverso l’esposizione di quadri e sculture tridimensionali rappresentanti “i gabbiani”, un tema quanto mai attuale che è quello della migrazione.

> *“Oggi, oltre agli uccelli, sono gli uomini a migrare – dichiara Cerbone -, e per questo li ho paragonati ai gabbiani che ho ritenuti e scelti quali simboli di libertà, viaggio, fantasia, incognita e avventura. Gli stessi gabbiani vengono osservati in questo loro lungo e lento ‘viaggio di migrazione’ che appare così simile a quello dell’essere umano, alla ricerca infinita di una terra dove stabilirsi o ,al contrario, riprendere il viaggio con tanti sogni nella mente e grandi speranze nel cuore. Un ‘viaggio-disagio’ vissuto tra la quotidiana indifferenza della gente.*
> *Cristina De Caldas Brito – scrittrice brasiliana – così citava: Siamo tutti migranti…. Ogni migrazione esteriore a poco a poco diventa anche interiore…”*

OLIVA DA TAVOLA, I NUOVI ASSAGGIATORI

L’idoneità della materia prima, le tecnologie di trasformazione, la composizione nutrizionale e le proprietà sensoriali. Su questi temi è stato incentrato il “Corso per assaggiatori di oliva da tavola” che si è tenuto nei giorni scorsi a Maranola, frazione di Formia, presso il Centro di documentazione e studi sulla cultura aurunca “A. De Santis”. Lo stesso Centauri è stato uno dei quattro docenti; questi gli altri tre: Alberto Bono, responsabile olive da mensa del Capol ed esperto di analisi sensoriale che ha coordinato lo stesso corso, Giulio Scatolini dell’Università dei Sapori di Perugia e Barbara Lanza, responsabile della sede di Pescara del Centro di ricerca ingegneria e trasformazioni agroalimentari del Crea. Al corso, organizzato dal Capol con il contributo dell’Arsial (Azienda regionale per lo sviluppo e l’innovazione dell’agricoltura del Lazio) e il patrocinio del comune di Formia, hanno partecipato trenta persone tra produttori, commercianti oleari, agronomi, tecnici del settore e appassionati. Corso, della durate di diciannove ore, che si è svolto in tre giorni. Questi i suoi obiettivi: valorizzare le olive da mensa della varietà “Itrana” (oliva di Gaeta Dop e Itrana bianca), prodotte nella provincia di Latina; favorire la conoscenza della loro caratterizzazione e tipicizzazione; stimolare gli olivicoltori, imprese di trasformazioni e confezionatori al miglioramento della qualità del prodotto; contribuire alla crescita qualitativa, alla promozione e comunicazione del settore; sostenere la diffusione e la crescita della professionalità degli assaggiatori di olive da tavola. Oltre alle qualità del prodotto, le proprietà sensoriali e la composizione nutrizionale, si sono tenute

lezioni sul quadro normativo nazionale e comunitario, approfondimenti sui metodi di trasformazione sia tradizionali sia industriali e prove pratiche di assaggio. In pratica, i corsisti hanno acquisito le basi necessarie per un'oggettiva valutazione sensoriale delle olive secondo lo schema indicato dal Consiglio Oleicolo Internazionale (C.O.I.). Oltre alla stesse olive, ai partecipanti sono stati fatti degustare gli oli Colline Pontine Dop e alcuni prodotti agroalimentari tradizionali del territorio. Il corso si è chiuso con un seminario, aperto al pubblico, sulla "Caratterizzazione sensoriale di olive e paté della cultivar Itrana". Con alcuni di questi assaggiatori e altri già formati in passato, il Capol è intenzionato a costituire un panel per l'analisi sensoriale delle olive da tavola dell'Agro Pontino.