

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 frascchette 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