

# **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. 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 troppa 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.

---

## **Una domenica con “IL SAPORE DEI RICORDI’ alla Secolare Fiera di San Michele di Sermoneta**

*Ogni racconto gira intorno a un piatto o a un prodotto tipico, il cui sapore è impresso nella memoria*

## ***Domenica 29 settembre ore 16:30 nello stand Convegni – Libri in Fiera***

Domenica pomeriggio, “Libri in Fiera”, la rassegna letteraria sulle tradizioni del territorio diretta da Mauro Nasi all'interno della Secolare Fiera di San Michele di Sermoneta, proporrà la *première* del nuovo libro del giornalista e sociologo Roberto Campagna: **“Il sapore dei ricordi”** (Edizioni del Roveto).

### **Il libro**

Tredici racconti il cui protagonista è sempre Flavio: per questo la raccolta di Campagna potrebbe essere considerata un romanzo e i singoli racconti i suoi capitoli. Ma differenza del romanzo, che ha una trama orizzontale, quella del racconto è verticale, va dritta alla meta, senza altre divagazioni letterarie.

**Ogni racconto gira intorno a un piatto o a un prodotto tipico, il cui sapore è impresso nella memoria di Flavio.** La letteratura popolare e in particolar modo il racconto orale, in questo libro, si coniugano insieme in uno squisito pamphlet di ricordi pseudo autobiografici.

### **Lo scrittore**

**Campagna è un vero scrittore “popolare”, se con popolare si intende il lascito che la memoria imprime nella tradizione del saper narrare,** con ironia e arguzia, episodi in grado di sintetizzare una comunità e le proprie tradizioni, i sapori tipici e trasformarli in emozioni viventi, immortali.

I luoghi dei racconti di Campagna sono per lo più paesi dell'**Agro Pontino**, che tracciano l'anima e cristallizzano i ricordi, tra favola e cruda realtà, come ne "La strada" di Federico Fellini.

Negli occhi di Flavio, il protagonista, l'autore ripercorre luoghi, fatti e **sapori passati**, forse scomparsi o in via di sparizione, ma indelebili nel suo palato. I ricordi sono fatti di **odori e gusti sopiti nel tempo** e Campagna, con la sua verve narrativa frizzante e ironica – l'autore ha la capacità di scrivere una lingua corrente, colloquiale, senza risultare volgare – impasta le sue storie, usando lo stesso timbro scanzonato di un Balzac e lo fa trasportando il lettore nel suo mondo di nostalgiche disillusioni politiche, di scorribande canagliesche, di scherzi e alambicchi giovanili, di ripicche e fughe e amorazzi scollacciati.

Una tenerezza antica e soprattutto un'operazione di recupero sociale e culturale, un "amarcord" che vuole farsi scrigno di ricordi, perché **il vero miracolo dell'uomo è sapere di appartenere ad un luogo e di portarselo sempre dentro.**

## **Quando e dove**

**Domenica, alle 16:30 nello Stand Convegni – Libri in Fiera**, oltre all'autore, intervengono **Alessandro Pucci**, storico; **Claudio Marrucci**, poeta e scrittore; **Enzo Mercuri**, già direttore scolastico; **Quirino Briganti**, presidente Compagnia dei Lepini. Modera **Mauro Nasi**, giornalista; letture a cura di **Maria Borgese**, attrice e danzatrice.

---

# **I VINCITORI DEL CONCORSO “L’OLIO DELLE COLLINE A SERMONETA”**

## ***La competizione si è svolta nell’ambito della secolare Fiera di San Michele***

Così come l’anno passato, nell’ambito della Secolare Fiera di San Michele di Sermoneta, che si è svolta dal 28 settembre al 1 ottobre nell’Area mercato di Monticchio, si è tenuto il Concorso comunale “L’Olio delle Colline a Sermoneta”, organizzato dall’Amministrazione comunale in collaborazione con il Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina).

## **I vincitori**

Questi i vincitori: al primo posto si è piazzato l’Agriturismo La Valle dell’Usignolo, al secondo la Società agricola Palmerini 1931 e al terzo l’Abbazia di Valvisciolo. Mentre le “Menzioni di merito” sono state assegnate alla Tenuta Paola Boffi, a Sergio Gobbi, a Diversamente Agricola di Carmela Parisi, a Loretta Proia, a Franco Santucci e a Impresa agricola Diamante Verde di Antonio Tombolillo. Il concorso era rivolto ai produttori e agli olivicoltori del territorio di Sermoneta. Gli oli in gara sono stati giudicati da un panel di assaggiatori dello stesso Capol, guidato da Luigi Centauri, capo panel.

Alla premiazione dei vincitori, avvenuta sabato scorso, erano presenti Nicola Minniti, Bruno Bianconi e Antonio Di Lenola rispettivamente vicesindaco, assessore all’Agricoltura e presidente del Consiglio comunale di Sermoneta, Alberto Bono, agronomo, e lo stesso Luigi Centauri, presidente del Capol.

Alla fine della stessa premiazione sono state consegnati gli attestati ai trentadue olivicoltori di Sermoneta partecipanti al corso di gestione dell'oliveto.

*“Il successo di questo concorso hanno affermato il sindaco di Sermoneta Giuseppina Giovannoli e l'assessore Bianconi – dimostra la grande varietà di eccellenze presenti sul nostro territorio. Come Amministrazione comunale continueremo a promuovere e sostenere queste iniziative che mettono in risalto le produzioni locali, esaltandone il valore e la tipicità . Congratulazioni a tutti i partecipanti, siete una risorsa preziosa per Sermoneta”.*

Durante i quattro giorni della Fiera, lo stesso Capol ha organizzato l'evento “Assaggiatore per un giorno”, la degustazione degli oli in gara abbinati alla zuppa di fagioli e l'assaggio professione delle olive Gaeta Dop e Itrana bianca. Circa l'evento “Assaggiatore per un giorno”, sono stati protagonisti i consumatori, che guidati dagli esperti del Capol, hanno cercato di imparare a riconoscere un olio di qualità. Anche riguardo alle olive, gli esperti hanno fornito il modo per riconoscerne la qualità, oltre a illustrarne le caratteristiche. Da ricordare che la Fiera, come sempre, è stato organizzata dall'Amministrazione comunale di Sermoneta con il contributo dell'Arsial (Azienda regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio). Sono stati quattro giorni intensi tra mostra mercato, enogastronomia, prodotti tipici, ristorazione, convegni, presentazioni di libri, spettacoli equestri e concerti.

---

# **V° Centenario anno di Siciolante sui Lepini**

***al via la prima iniziativa:  
Trekking urbano; “Passeggiate  
d'autore” con Siciolante.***

Si è realizzata ieri a Sermoneta, con successo di partecipazione e gradimento la prima iniziativa turistica culturale con un itinerario guidato nel centro storico di Sermoneta dal titolo: ***“Passeggiate d'autore” con Siciolante sui Lepini*** in occasione dell'anno di celebrazione per i 500 anni dalla nascita di Girolamo Siciolante, promossa dalla Compagnia dei Lepini e i Comuni di Sermoneta, Cori e Bassiano e il coordinamento scientifico di *Vincenzo Scozzarella* e *Ferruccio Pantalino*.



Un "trekking urbano", alla scoperta delle opere dell'artista e della città nel tempo, tra saperi e sapori, con una visita guidata, curata da *Roberto Perticaroli* Guida Turistica e coordinatore del progetto "*Slow Food Travel Monti Lepini*".

La storica dell'arte *Laura Panetti* ha illustrato le tre importanti opere del "Sermonetano", così come veniva chiamato il pittore lodato, ancora in vita, dal Vasari, a partire dalla cd. "Pala di Valvisciolo presso il Castello Caetani, passando per "L'incoronazione della Vergine" presso il Museo Diocesano e l'affresco nella Cappella Caetani presso la Chiesa di San Giuseppe. Uno dei principali protagonisti del Manierismo romano e autore di importanti opere conservate oltre che nel territorio lepino anche in importanti musei, palazzi e chiese di tutto il mondo. Ma è stata anche l'occasione di conoscere e raccontare le tante altre opere, monumenti e storie della città con una passeggiata "slow" nel centro storico per

rivivere racconti, saperi e sapori che Sermoneta conserva dal passato ad oggi.



Pala di Volturno (1541) Sermoneta. Castello Caetani



Compagnia  
dei Lepini



Diocesi di Latina-  
Terracina-Sezze-  
Priverno

1521 > 2021

V CENTENARIO DELLA NASCITA

**GIROLAMO SICIOLANTE**

ITINERARI LEPINI / SERMONETA BASSIANO CORI

\*\*\*

*Trekking urbano;*

*"Passeggiate d'autore" con*

**Siciolante a Sermoneta**

**Visita delle opere dell'artista e della città nella  
storia, tra saperi e sapori**

**Venerdì 30 luglio ore 16,45**

Visita alle opere d'arte di Siciolante presso il Castello Caetani, la Chiesa di San Giuseppe e il Museo Diocesano e alle vie e monumenti del centro storico per scoprire saperi e sapori che la città di Sermoneta conserva dal passato ad oggi. Un trekking urbano, un viaggio tra bellezza e gusto con la collaborazione di "Slow Food Travel Monti Lepini".

\*\*\*

Appuntamento c/o ingresso del Castello Caetani-Sermoneta

Durata: 2h:30

**Prenotazione obbligatoria :**



**351 672 9094**

La visita è gratuita, fino al raggiungimento del numero massimo consentito.

Altre "Passeggiate d'autore" con Siciolante a Bassiano e Cori  
previste rispettivamente il 28 agosto e 25 settembre



Comune  
di Sermoneta



Comune  
di Cori



Comune  
di Bassiano



E se Siciolante è stato il principale protagonista di questo "Trekking urbano", l'altro tema e filo conduttore dell'itinerario è stato il Cibo; un viaggio originale tra "bellezza e gusto" curato dalla locale "Comunità di Slow Food". Laddove il tema del gusto, della storia del cibo, che ieri come oggi tappe fondamentali della trasformazione del territorio lepino e della piana pontina, è stato svolto attraverso la narrazione ma anche con momenti materialmente vissuto attraverso una degustazione lungo il percorso, con il coinvolgimento di alcuni produttori locali, tra quelli, oltre cinquanta in tutti i Monti Lepini, compresi gli operatori turistici e altre associazioni, che compongono la nuova "comunità ospitale" di "Slow Food Travel Monti Lepini".

Il tutto esaurito e le tante richieste di partecipazione pervenute inducono gli organizzatori ad alcune repliche del Trekking di Sermoneta, seppure con alcune differenti modalità, nei giorni di venerdì 13 e 20 agosto prossimi.

**Ricordiamo infine che altre "Passeggiata d'autore con Siciolante sui Lepini" si svolgeranno anche a Bassiano e Cori, rispettivamente il 28 agosto e 25 settembre.**

Per informazioni e per le prenotazioni obbligatorie, fino al raggiungimento del numero massimo consentito, telefonare o inviare un messaggio WhatsApp al numero: 351 672 9094. Ulteriori informazioni sulle pagine web, social e l'App della Compagnia dei Lepini.

Comunicato Stampa