

L'amministrazione provinciale ha deciso di realizzare una guida turistico-enogastronomica

# Latina con gusto

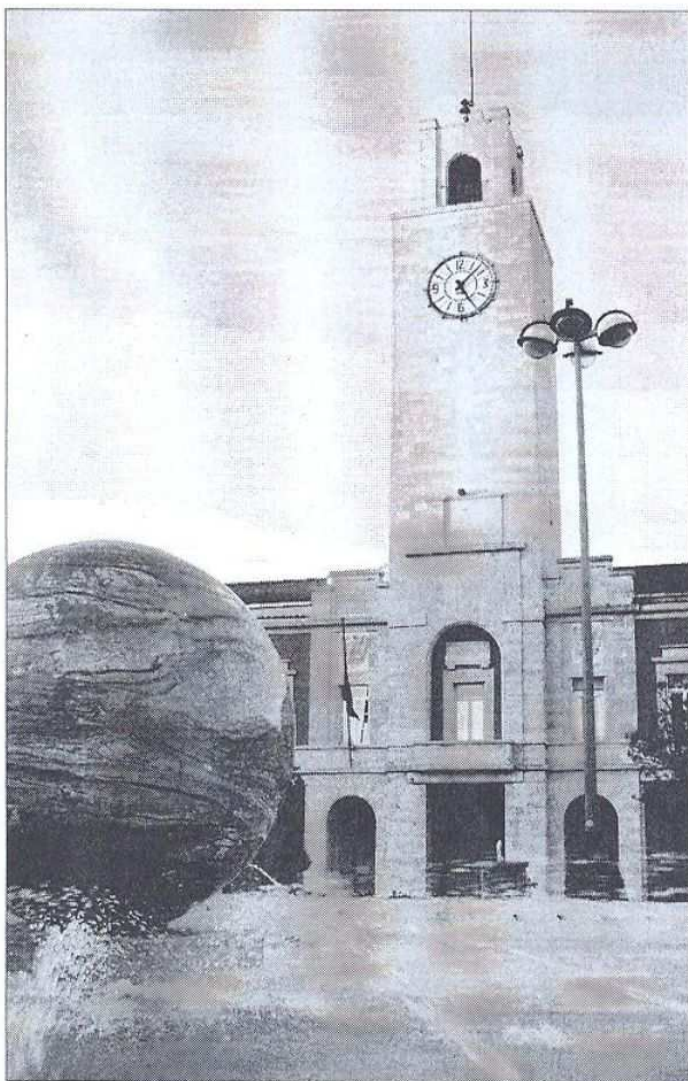
Il progetto proposto dall'associazione "Vigne del Lazio" prevede la realizzazione di un consorzio

Roberto Campagna

**O**ra, si può visitare... Latina con gusto. O meglio, si potrà, visto che il progetto per realizzare una guida del territorio è stato appena approvato dall'assessorato provinciale al Marketing territoriale. Un progetto che ha fatto il suo esordio al Vinitaly

Si tratta di una sorta di rilancio del Club del Gusto

con alcune iniziative. Ha come obiettivo quello di "valorizzare le realtà enogastronomiche del territorio pontino unendole ai valori turistici ed artistici, attraverso una collaborazione con istituzioni, enti pubblici ed associazioni di categoria, mirata alla realizzazione di una programmazione integrata che raccordi e coordini le risorse relative". Il progetto, proposto dall'Associazione "Vigne del Lazio", prevede la costituzione di un consorzio fra gli enti e le organizzazioni coinvolte, che avrà il compito di curare tutta l'iniziativa. Iniziativa, alla cui realizzazione collaborerà la camera di commercio. In pratica, sarà una sorta di rilancio del "Club del Gusto", un'iniziativa lanciata qualche anno fa dalla stessa camera di commercio per promuovere la gastronomia, i prodotti tipici e le aziende agroalimentari del territorio. Per raggiungere tale obiettivo fu pubblicata anche una guida con



IL COMUNE DI LATINA

LA TRADIZIONE INIZIALE DELLA GUIDA SARÀ IN ROMBA USPE DI ITALIANO E IN QUELLE DI ALTRE LINGUE COME IN INGLESE E GIAPPONESE

cui furono selezionati i migliori i produttori, i ristoranti tipici, le cantine più rinomate, i piatti tradizionali e le nuove ricette. Ed è più o meno quello che verrà fatto con questa guida, denominata, appunto, "Latina con gusto". Sarà un team di esperti a fare questo lavoro attraverso la visi-



ta delle aziende e il controllo della qualità dei piatti o dei prodotti. "Data la vocazione turistica della provincia di Latina e l'interesse sempre crescente che gli ospiti stranieri hanno per il suo patrimonio enogastronomico ed alimentare - scrivono i progettisti - si ritiene fondamentale una traduzione della guida nelle lingue più significative, che sono inglese e tedesco più una terza da individuare tra francese o spagnolo. In prospettiva sarà poi da valutare l'impatto di movimenti turistici emergenti, come quello dalla Russia o dall'Oriente, Cina e Giappone in particolare". La tiratura iniziale della guida sarà di 60 mila copie, mentre per le altre lingue sarà di 20 copie ciascuna. Ogni anno la guida verrà presentata in un apposito evento a cui verranno invitati i giornalisti, gli esperti del settore, i produttori, i ristoratori, gli amministratori locali e i parlamentari locali.



## Latina in tavola su internet

Oltre alla guida, il progetto prevede la pubblicazione di una newsletter ogni quattro mesi e la creazione di un sito Internet. La newsletter "dovrebbe contenere tutti gli aggiornamenti dei dati apparsi sulla guida intercorsi dalla pubblicazione stessa, nonché informazioni su iniziative svolte o da svolgersi nell'ambito del Consorzio 'Latina con gusto' ed articoli di attualità riferibili al campo d'interesse". Il sito dovrebbe comprendere efficienti link sia ai siti interessati sia a quelle delle aziende.

## I banchi d'assaggio

Saranno organizzati banchi d'assaggi in cui le aziende presenteranno e faranno degustare i loro prodotti. "Questi banchi d'assaggi - spiegano i progettisti - per dare la possibilità a tutte le aziende inserite nella guida di presentarsi tutte insieme in una panoramica di degustazioni riservate sia a gli addetti ai lavori, per un'auto-valutazione reciproca degli standard raggiunti e da perseguire, sia la grande pubblico, per veicolare, anche attraverso momenti di forte presa mediatica, una conoscenza diretta delle risorse disponibili. A questo banchi d'assaggi parteciperanno anche uno o più chef dei ristoranti recensiti che presenteranno un loro piatto per valorizzare la tipicità e la tradizione della gastronomia locale.