

L'evento

Verrà presentata domani a Frascati la dettagliata guida degli oli italiani edita dalla Slow Food

Il meeting degli extravergini

La manifestazione è stata organizzata per premiare i produttori italiani che hanno conquistato le "Tre Olive"

Roberto Campagna

L'amaro e il piccante sono le spiccate caratteristiche organolettiche degli oli prodotti con l'irana, una varietà di olive tipica della provincia di Latina. E proprio queste proprietà stanno facendo la fortuna degli extravergini pontini. L'ultima guida dello Slow

Tre oli pontini ottengono il premio "Tre Olive"

Food ne è la riprova: ben tre oli della provincia hanno conquistato le "Tre olive", il massimo punteggio. Si tratta di due extravergini prodotti da Cetrone di Sonnino (l'unica azienda in tutt'Italia a piazzare due prodotti fra i primi) e di un olio di Mandrarita di Itri. Un altro olio pontino, poi, è risultato tra i primi nella categoria "Extravergini eccellenti". In totale gli extravergini italiani che hanno conquistato le "Tre olive" sono stati 42, di cui sette del Lazio.

Tutti questi oli, domani a Frascati, nell'ambito della prima edizione del Meeting dei produttori di extravergini d'oliva del Lazio, verranno premiati. "Questa manifestazione - spiega gli organizzatori - è stata calendarizzata in modo da porsi come evento conclusivo di un nuovo progetto Slow Food a livello nazionale dedicato proprio all'extravergine d'oliva dal nome "La settimana



CONTINUANO A OTTENERE ATTESTATI DI STIMA GLI OLI PRODOTTI DA CETRONE DI SONNINO E DA MANDRARITA DI ITRI.

del pinzimonio". Tale elemento andrà ad aggiungersi al prestigioso appuntamento di oggi, quando ExtraSlow ospiterà la presentazione ufficiale della Guida agli extravergini d'Italia portando la visibilità ed autorevolezza della manifestazione al massimo livello. La presenza dei



maggiori produttori italiani sancirà un momento di attenzione e comunicazione di altissimo valore. Per dare - continuano gli organizzatori del meeting di Frascati - un evidente segnale qualificante, nel valore e nella competenza, la partecipazione è riservata ai soli produttori selezionati nell'ultima edizione della guida, dove peraltro il Lazio ha battuto ogni altro territorio per numero di "Tre olive" e Latina ha battuto le altre province laziali. Un vasto pubblico di appassionati ed operatori - concludono i responsabili di ExtraSlow - potrà quindi constatarne la splendida crescita produttiva, inaugurando un evento annuale di assoluto riferimento nel mondo oleario". Oltre a questi riconoscimenti, gli extravergini della provincia di Latina hanno vinto negli ultimi anni numerosi altri premi, come l'"Ercole Oleario" il "Mastri oleari".

Dove c'è gusto



Gli obiettivi di Slow Food

Slow Food è un movimento internazionale che promuove il piacere del cibo e del convivio, diffonde l'educazione del gusto, tutela le biodiversità agroalimentari, propone nuovi modelli per la gastronomia, l'alimentazione, l'agricoltura.

La sua casa editrice è specializzata in guide enogastronomiche e turistiche, ricettari, manuali, saggi sull'alimentazione e sui modi di produzione e consumo.

La guida alla quinta edizione

Curata da Diego Soracco e Tiziano Gaia, la guida agli extravergini dello Slow Food costituisce un osservatorio privilegiato sulle tendenze in atto nel mondo dell'extravergine italiana. E' il frutto di un lavoro di équipe che vede impegnati i degustatori di Slow Food in un'attenta ricerca territoriale votata alla qualità. Le diverse aree di produzione degli oli sono passate al setaccio dagli esperti di Slow Food, che prima raccolgono i campioni e poi li degustano valutandoli in "olive", da zero a tre, in progressione qualitativa, ed infine li raccontano. La guida contiene per ogni realtà produttiva, l'andamento climatico dell'annata, le cultivar autoctone più importanti, le caratteristiche organolettiche degli extravergini, la storia dell'olivicultura dei territori interessati.

LA MANIFESTAZIONE

Sapori e gusti di mare, la festa del pesce azzurro

Alessandro Di Norma

Unico ed incontrato protagonista è il pesce azzurro. Per il quinto anno consecutivo Sperlonga ospita "Sapori di Mare", la kermesse enogastronomia promossa dalla società Meeting-Web con il patrocinio dell'assessorato all'Agricoltura, dell'Arsial, dell'Amministrazione provinciale di Latina, del Comune di Sperlonga, della Camera di Commercio e del Mercato ortofrutticolo di Fondi.

Iniziata ieri, la manifestazione si concluderà stasera a Piazza Fontana con uno spettacolo

musicale. Oltre al pesce azzurro, cucinato con vecchie e nuove ricette, vengono fatte degustare altre specialità del territorio, come il sedano bianco di Sperlonga, i vini laziali, le olive di Gaeta, l'olio delle Colline Pontine, il miele dell'Agro Pontino e las mozzarella di bufala. Infine, anche quest'anno è stata realizzato l'"Open Village", una sorta di percorso storico-tradizionale attraverso il quale si incontrano i pescatori immersi nel lavoro di sistemazione delle rete per la pesca.

Il piatto

Acciughine crude



Crudo. Anche così viene consumato il pesce azzurro. Per esempio, le acciughine fresche stanno diventando una specialità della gastronomia italiana. Questa la loro preparazione: dopo averle sfilettate e passate sotto l'acqua finché non perdono la colorazione rossastra, disporle, con il dorso rivolto in basso, in una pirofila con il fondo precedentemente ricoperto con uno strato di fette di arancia tagliate molto sottili, e condire con la cipolla rossa, il succo d'arancia, il sedano, il finocchio e le fette di pomodoro.

AL FORNO DELLA BELLA LISA

In passato, era il pane l'alimento che si usava in modo diffuso nelle festività

Paolo Mastrantonio

Il pane ha assunto fin dai tempi antichi valenze simboliche esprimendo significati di vita, di abbondanza, di comunione, di fertilità della terra. Era un bene prezioso, una volta nessuno poteva permettersi pane fresco tutti i giorni. Ai bambini per abitarli spesso si diceva che "il pane caldo faceva cadere i denti". Quando cadeva il pane a terra, le madri li esortavano a raccogliarlo, dicendogli che Gesù scese da cavallo per raccogliere un pezzetto di pane; che era un mezzo parabólico per insegnare anche l'economia.

Mangiato caldo si diceva che faceva cadere i denti. Il cibo quotidiano era la polenta, che prima dell'avvento del mais veniva preparata con il miglio e con misure di farine di altri cereali. Il pane è stato sempre collegato ai momenti più importanti della vita umana, all'avvicinarsi delle stagioni, alla religiosità e alla devozione. Già nell'antica Roma, in cui l'uso del pane si diffuse solo intorno al secondo secolo avanti Cristo (prima c'era la puls, una pappa o polenta di farro), dei pani salati fatti con la farina ricavata dalle prime spighe mature

venivano offerti in sacrificio durante le cerimonie sacre. Il pane era in passato un alimento prezioso destinato alle feste e ai momenti importanti, era "santo" e non si gettava mai, veniva consumato secco o ricitato in tante zuppe e minestre. Gli echi di queste usanze si trovano ancora sulle tavole lepine. Pressoché in ogni paese vengono preparate le zuppe. A Sezze in particolare è famosa la zuppa di fagioli e la bazzoffia. A Prosecco sono addirittura sette le zuppe (qui però le chiamano minestre) della tradizione.