

Enogastronomia Fondazione Qualivita: spingere i consumi detassando «Dop» e IGP»

Prodotti «made in Latina»: sono centoventidue

Tiziana Briguglio

■ Spingere i consumi verso la qualità detassando Dop e IGP. Questa la proposta lanciata dalla Fondazione Qualivita per portare l'eccellenza dei prodotti «made in Latina» fuori dalla nicchia. In tutto duemila chilometri quadrati in cui si intrecciano tradizioni lontanissime e si vantano credenziali di tutto rispetto come le coltivazioni e gli allevamenti per non parlare poi del

Centro ortofrutticolo di Latina e quello agroalimentare di Fondi. Produzioni inimitabili e inconfondibili che diventano in questo modo veri e propri ambasciatori della storia che li accompagna. A comporre il bouquet delle meraviglie enogastronomiche pontine ben 122 prodotti iscritti nel registro delle produzioni tradizionali del Lazio riportato sulla Gazzetta Ufficiale, 4 Denominazioni di origine protetta, 5 Doc e 4 Igt. Moscato di Terracina, Zau-

zicchie e salam funnan, Pomodoro spagnoletta del Golfo di Gaeta e di Fondi, olive di Gaeta e bianche di Itri, miele, prosciutto cotto nel vino di Cori, ai quali si aggiungono le altre prelibatezze alimentari come il lardo di San Nicola, la mozzarella di bufala campana, la ricotta romana, il kiwi Latina, il carciofo romanesco, l'Arancio biondo di Fondi, la Zucchina con il fiore, le Mostarde ponzesi e il Pane Cafone.