

Insieme per la prima Scuola del Gusto

Sottoscritto il protocollo d'intesa tra la Camera di Commercio di Latina e il Comune di Norma per la realizzazione e la promozione della Scuola del gusto presso l'hotel Villa del Cardinale.

Il Presidente della Camera di Commercio Vincenzo Zottola con il sindaco del Comune di Norma hanno ravvisato la necessità di instaurare una collaborazione efficace per il conseguimento e la gestione di progetti destinati a migliorare e a valorizzare l'enogastronomia locale e la professionalità degli addetti alla ristorazione.

Il protocollo ha come obiettivi la realizzazione e la promozione della Scuola del Gusto di Norma – Villa del Cardinale, destinando una parte autonoma della struttura dell'hotel, adeguatamente attrezzata allo scopo per i corsi, aula didattica, spogliatoi e servizi; l'organizzazione di corsi di cucina e di aggiornamento professionale orientati verso chi già opera nel settore della ristorazione, ed in particolare: area barman, area chef, area pasticciere, area pizzaiolo, area panificatore e area sommellier; la formazione "amatoriale", in particolare quella rivolta ad un potenziale bacino di utenza che riguarda gli amanti del buon gusto e quanti intendono cimentarsi in prima persona con l'enogastronomia e con una migliore conoscenza dei valori nutritivi dei cibi, del vino e degli altri ingredienti di base di pietanze e gusti nuovi (cucina etnica, cucina biologica, cucina salutista, cucina vegetariana); l'organizzazione di

eventi/manifestazioni, per la promozione del Club del Gusto della provincia di Latina.

La promozione dell'utilizzo e la valorizzazione delle essenze aromatiche, medicinali e terapeutiche, della flora spontanea già esistente nei Monti Lepini, di altre varietà utili per la cucina con indicazioni salutistiche rientra tra i fini che l'iniziativa si prefigge di poter raggiungere andando così inoltre a valorizzare e sviluppare la cultura dell'ospitalità e di conseguenza a potenziare il turismo enogastronomico dei Monti Lepini.

Nel Lazio sono oltre 400 i prodotti tipici, parte dei quali IGP – DOP – DOC e ben 85 di questi sono nella provincia di Latina, prodotti come il kiwi Latina IGP, la mozzarella di bufala campana dell'area pontina, il carciofo romanesco di Sezze, il sedano di Sperlonga, le olive itrane, quelle di Sonnino e di Gaeta, i vini di Cori, Aprilia e Terracina, l'olio corese, sonninese e itrano, la carne di bufalo e il prosciutto di Bassiano rappresentano un prestigioso paniere apprezzato a livello nazionale e internazionale.

Esiste inoltre un paniere minore ma non meno importante che interessa dolci, pane, formaggi, salumi, vini, olii, castagne, funghi, prodotti orticoli e ortofrutticoli di eccellenza, oltre 400 sono inoltre le ricette del nostro territorio frutto della storia e delle tradizioni dei Lepini, della pianura e della costa.