

«Latina nel piatto», la gara dedicata ai sapori pontini

Questione di gusti

Dal 5 luglio Latina avrà la sua ricetta tipica

LATINA, città di mare, di colline e di prodotti tipici di ottima qualità. Ma qual è il piatto che la identifica, quello che racchiude in sé tutta la sua storia, le origini differenti dei suoi cittadini e i sapori tradizionali del territorio? Ancora non esiste, ma manca davvero poco: l'amministrazione comunale e la FIPE Confcommercio hanno ideato una kermesse dedicata proprio a questo. Si chiama «**Latina nel piatto**» ed è una gara culinaria che si terrà il prossimo **5 luglio**, nei locali dell'Istituto Agrario «San Benedetto» di **Borgo Piave**, volto all'identificazione del piatto tipico della Città di Latina. La manifestazione è stata presentata ieri in conferenza stampa dall'assessore al Turismo Gianluca Di Cocco e dal presidente di Confcommercio Latina Italo Di Cocco, alla presenza del consigliere comunale Angelo Tripodi e del dirigente dell'istituto agrario Nicola Di Battista. Il 5 luglio la scuola accoglie la sfida: 10 donne, provenienti da regioni diverse e aiutate da giovani studenti degli istituti alberghieri, creeranno un primo piatto utilizzando le risorse che offre il territorio pontino. In un'ora di tempo dovranno lavorare dare il meglio, cercando di unire tradizione e fantasia. Il miglior piatto sarà decretato vincitore da una giuria composta da cinque persone, quattro giudici locali



Alcuni momenti della conferenza
Sopra
Di Battista

Il vincitore farà parte dei menù di tutti i ristoranti: un omaggio ai clienti che lo ordinano



lavorare dare il meglio, cercando di unire tradizione e fantasia. Il miglior piatto sarà decretato vincitore da una giuria composta da cinque persone, quattro giudici locali

e un'ospite speciale, Floriana Secondi del Grande Fratello. La ricetta, che entrerà a far parte dei menù dei ristoranti della città, sarà scelto per il gusto e il sapore, ma anche

per la sua capacità di racchiudere l'identità della città di Latina. «Non è un semplice piatto, ma un vero e proprio biglietto da visita», ha dichiarato Tripodi. Italo Di Cocco

ha sottolineato come la gastronomia sia una leva fondamentale per l'economia, su cui si deve puntare per dare risalto alle ricchezze che il territorio è in grado di dare.

Soddisfazione anche dal presidente Di Battista: «Siamo orgogliosi, come scuola, di ospitare l'evento: rappresentiamo un pezzo di storia del territorio e ogni iniziativa che punta sulle potenzialità locali va sostenuta. La cucina deve essere sinonimo di qualità, per attrarre il turismo». L'assessore Di Cocco ha concluso affermando che «è fondamentale puntare sulle tipicità e professionalità locali: bisogna adeguarsi alle regole del mercato».

Gaia Maretto