

Il salone agroalimentare pontino

PAGINA A CURA DI ROBERTO CAMPAGNA

Cinque Doc (Cori, Aprilia, Circeo, Moscato di Terracina e Castelli Romani) in cui si producono vini autoctoni e sperimentali che hanno raggiunto l'olimpico delle migliori etichette italiane; sei prodotti Dop: mozzarella di bufala, ricotta di bufala, olio delle Colline pontine, pecorino romano, ricotta romana e salami italiani alla cacciatora; cinque prodotti Igp: sedano bianco di Sperlonga, abbacchio romano, kiwi, carciofo romanesco e mortadella di Bologna. Per altri prodotti poi, come le zucchine del Triangolo d'oro, le olive di Gaeta, il fiordilatte, il miele, la salsiccia di Monte San Biagio, sono state avviate da tempo le procedure per ottenere il marchio comunitario. E infine le tante specialità locali censite dall'Atlante dei prodotti tradizionali del Lazio, che comprendono salumi, conserve, pani e dolci. Eccolo il patrimonio enogastronomico della provincia di Latina. Patrimonio che ora avrà anche una vetrina. Si svolgerà dal 21 al 24 novembre presso l'Expo Latina di via Monti Lepini «Gastronomica», il salone agroalimentare pontino. Sarà una fiera-evento, precisano gli organizzatori, in cui accanto ai prodotti e alla loro trasformazione troveranno spazio

I LABORATORI DEL GUSTO

TRA le tante iniziative in programma, da segnalare «La scuola del gusto» e «Impariamo a bere». I due laboratori saranno tenuti da chef, degustatori ed esperti del ramo. Il primo si svolgerà sia la mattina sia il pomeriggio. Quello della mattina è riservato alle scuole di ogni ordine e grado. Gli alunni, oltre ad imparare a cucinare, potranno apprendere le proprietà degli alimenti e i loro abbinamenti. Il tutto in funzione di una corretta alimentazione. Gli incontri del pomeriggio invece saranno aperti e avranno un taglio meno didattico. Con il secondo laboratorio si potrà scoprire l'affascinante mondo del vino. Gli incontri saranno tenuti dai sommelier dell'Ais con l'obiettivo di elevare la cultura del bere bene e consapevole dei partecipanti. Partecipanti che avranno inoltre l'occasione di imparare gli abbinamenti del vino con il cibo e di conoscere le tante etichette prodotte dalle cantine dell'Agro Pontino.

settori come la grande distribuzione organizzata e il turismo enogastronomico. Ecco perché sono state previste quattro aree tematiche. Nella prima, riservata alle grandi

aziende, si svolgeranno solo incontri con buyer nazionali e internazionali; nella seconda le aziende di medie dimensioni, oltre a presentare i propri prodotti, potranno

farli degustare e vendere; nella terza i piccoli produttori allestiranno un vero e proprio mercato; infine, la quarta area ospiterà tutte le attività di divulgazione e forma-

DAL 21 AL 24
NOVEMBRE
SI SVOLGERÀ PRESSO
L'EXPO DI VIA MONTI
LEPINI
LA PRIMA EDIZIONE
DI «GASTRONOMICA»,
FIERA
DELLE ECCELLENZE
ENOGASTRONOMICHE

zione, come gli show cooking e la scuola del gusto, e gli spettacoli programmati. Insomma, durante i quattro giorni della fiera-evento «sarà possibile – sottolineano gli organizzatori – approfondire la conoscenza della cultura gastronomica italiana, da sempre considerata l'eccellenza nel mondo. Un'occasione per appagare tutti i sensi: la vista, il gusto, l'olfatto, il tatto e l'ascolto». All'organizzazione dell'evento partecipa la Camera di Commercio di Latina e collaborano l'Aspol, il Capol, lo Slow Food, la rivista Bibenda, il Club del Gusto, il BioCampus, l'Ais e la Federalberghi. Si svolge sotto l'egida del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, con il patrocinio dell'Unione Europea, la Regione Lazio, la Provincia e il Comune di Latina. Hanno aderito tutte le associazioni di categoria provinciali.



UN VIAGGIO TRA PRODOTTI LOCALI E NAZIONALI