

Geografia, astronomia, le eccellenze pontine

PAGINA A CURA DI ROBERTO CAMPAGNA

L'Agro Pontino è uno dei più ricchi «giacimenti golosi» italiani. Almeno per quanto riguarda i prodotti tutelati dall'Unione Europea. Sono infatti ben undici le specialità del territorio che hanno ottenuto un marchio comunitario: la Denominazione d'origine protetta o l'Identificazione geografica tipica. Eccoli, i sei prodotti pontini Dop: la mozzarella di bufala campana, la ricotta di bufala campana, l'olio delle Colline Pontine, il pecorino romano, la ricotta romana e i salamini italiani alla cacciatora. Mentre i cinque prodotti Igp sono il sedano bianco di Sperlonga, l'abbacchio romano, il carciofo romanesco, il kiwi «Latina» e la mortadella di Bologna. Sì, la provincia di Latina rientra anche nell'area di produzione della mortadella di Bologna, così come in quella dei salamini italiani alla cacciatora, per l'appunto. Da sottolineare però che sia la mortadella di Bologna sia i salamini alla cacciatora non sono mai stati prodotti in Agro Pontino. Invece per quanto riguarda gli allevamenti ovini e la lavorazione del latte e delle carni ottenute dagli stessi la provincia di Latina ha sì una lunga tradizione ma non ha mai avuto un vero e proprio svi-

luppo produttivo. Al contrario della mozzarella e della ricotta di bufala campana. La loro lavorazione, soprattutto quella della mozzarella, è rimasta pressoché

immutata nel tempo. E soprattutto la mozzarella è un prodotto conosciuto e apprezzato in tutto il mondo. L'aggettivo «campana» che la contraddistingue però, pe-



LA PROVINCIA
DI LATINA CONTA
BEN SEI DENOMINAZIONI
D'ORIGINE PROTETTA
E CINQUE
IDENTIFICAZIONI
GEOGRAFICHE TIPICHE

perficie liscia e lucida è con la pasta molle, elastica e assolutamente bianca. Sono venti i comuni pontini che rientrano nell'area di queste due Dop, che comprendono anche alcuni comuni della Ciociaria e parte delle regioni Campania, Puglia e Molise. Mentre sono soltanto tre i comuni della provincia di Latina (Sezze, Priverno e Sermoneta) interessati alla Dop del carciofo romanesco. A quest'ultima Dop inoltre rientrano anche alcuni comuni delle province di Roma e Viterbo. Invece il sedano bianco di Sperlonga, il kiwi «Latina» e l'olio Colline Pontine vengono prodotti esclusivamente in provincia di Latina. Il sedano bianco e l'olio Colline Pontine hanno ottenuto nel 2010 i rispettivi marchi, mentre il kiwi ha conseguito l'Identificazione geografica tipica nel 2003.

nalizza fortemente il territorio pontino e i caseifici locali. Quella pontina è una mozzarella molto soffice, con una buona sierosità (indice di freschezza), con la su-