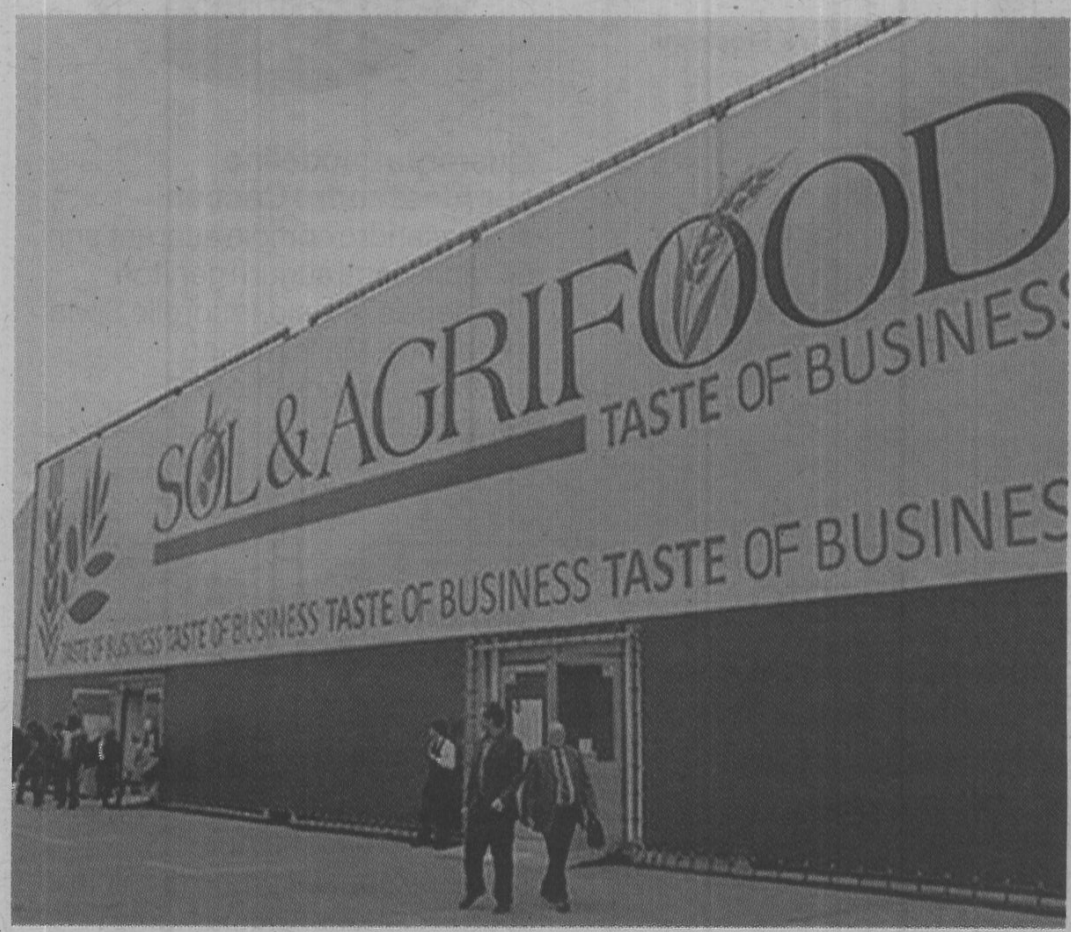
Sapori del Capol al Sol di Verona

L'evento Al Salone internazionale dell'agroalimentare gli assaggiatori di oli faranno degustare piatti e prodotti pontini

DOVE ANDARE

Strozzapreti con pomodorini Torpedino e olive di Gaeta dop; mozzarella di bufala dell'Agro pontino e insalata di pomodorini Torpedino; tiella di Gaeta, salsiccia secca di Monte San Biagio, olive nere di Gaeta, olive bianche itrane e pagnotta di Santi Cosma e Damiano; infine «ciammella cresciuta» di Priverno con gelato all'olio Colline Pontine dop. E' questo il menù che il Capol (Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina) farà degustare al Sol&Agrifood, il salone internazionale dell'agroalimentare di qualità di Verona, in programma da oggi a 12 aprile in concomitanza con Vinitaly, il salone internazionale dei vini e dei distillati. Il «Demo Food», riservato per quaranta persone, è previsto per mercoledì, dalle 13 alle 14,30, e si terrà nel Padiglione Sol - Sala Agorà. Una dimostrazione delle bontà pontine che sicuramente farà centro. Gli strozzapreti sono una pasta fresca tipica di alcuni paesi dei Monti Lepini. Preparati con acqua e farina e l'aggiunta di qualche uovo per meglio amalgamare l'impasto, sono identici ai cecapreti. Hanno infatti la stessa forma e consistenza: sono corti e po' duri. Invece il Torpedino è un mini San Marzano che la Mafalda srl coltiva nella piana di Fondi-Sperlonga. Si tratta di un ibrido di piccola taglia e dalla forma tipicamente strozzata, a siluro. Lungo dai quattro ai sei centimetri, con il colore della spalla di un bel verde scuro, quando matura, diventa rosso scuro tendente al mattone. Pesa in media dai venti a venticinque grammi e ha un sapore deciso e delicato allo stesso tempo, con un perfetto equilibrio tra il dolce e l'acidulo. Un'altra sua caratteristica è la versatilità in cucina. A favorirla è la sua duplice attitudine, ossia che può essere consumato sia verde sia rosso. Anche quando è acerbo, a differenza di tutti gli altri pomodori che sono aciduli, è dolcissimo. Dà il meglio di sé quando insaporisce le ricette della cucina tradizionale, come per l'appunto gli strozzapreti con le olive di Gaeta dop. Olive che hanno ottenuto il marchio comunitario al dicembre dell'anno passato. Solo olive dalla polpa carnosa che si stacca facilmente dal nocciolo. Olive che, tra l'altro, vengono utilizzate per insaporire alcune farce della tiella. E' quest'ultima una pizza millenaria, composta di due sottili strati circolari posti uno sopra l'altro e chiusi lungo i bordi. Viene riempita in tanto modi: con le verdure, il pesce, il formaggio e le uova. E' uno dei prodotti simbolo di Gaeta. Invece la salsiccia secca è la regina degli salumi della provincia di Latina. Viene condita con il coriandolo da sempre, da quando i Longobardi, arrivati a Monte San Biagio nel VI secolo, introdussero l'allevamento di maiali e la lavorazione delle loro carni. Ma più che come condimento usavano questa spezia per conservare le carni perché il coriandolo, essendo un potente antibatterico, svolge un'azione antiputrefattiva. E viene poi insaporita con il vino Moscato di Terracina. La mozzarella di bufala dell'Agro Pontino invece si distingue in particolare per la superficie liscia, la crosta sottile e il colore bianco porcellanata.

Infine la «ciammella cresciuta», tipico dolce di Priverno, viene chiamata così perché lievita per ventiquattro ore. In abbinamento con il gelato all'olio Colline Pontine dop dà il meglio di sé. ●



L'appuntamento da oggi al 12 aprile, con Vinitaly: protagonisti i migliori sapori

IL SALONE

Iniziative sugli oli

● Il Sol&Agrifood è un modello di rassegna interattiva perché offre l'opportunità di sperimentare i prodotti degli espositori con cooking show, educational e degustazioni. Le merci maggiormente rappresentate sono l'olio extravergine di oliva, la pasta e i prodotti da forno, le birre artigianali, i formaggi, la cioccolata, le conserve e i condimenti, i salumi. Ma sono disponibili molte altre produzioni alimentari e ortofrutticole. Circa l'olio extravergine di oliva, viene proposto anche quest'anno il Gdo Buyers' Club, uno spazio dove le aziende espositrici possono avere incontri b2b con le diverse insegne della grande distribuzione organizzata. Invece, riguardo agli oli vincitori del Sol d'Oro, tra le attività promozionali ci sarà la loro presentazione con degustazione libera presso l'Oil bar. Da ricordare che in tale concorso oleario internazione il Caieta, l' extravergine prodotto dall'Azienda Cosmo Di Russo di Gaeta, ha vinto la medaglia d'oro nella sezione «Oli extravergine d'oliva» - categoria fruttato medio. Gli oli insigniti invece della Gran Menzione verranno invece utilizzati nelle finali della Jam Cup della Federazione italiana cuochi e nei cooking show. Tre invece le iniziative per promuovere il corretto utilizzo dell'olio extravergine di oliva. Si inizierà con le attività pratiche della Evoo Academy, rivolte a professionisti già competenti sull'olio. Per imparare a cucinare correttamente con l'olio extravergine di oliva, Sol&Agrifood, in collaborazione con Aipo (Associazione Interregionale produttori olivicoli di Verona), proporrà Oliocibando, veri e propri corsi di formazione per cuochi del canale Horeca.