

1932-2012 l'80° anniversario della fondazione delle città di Latina, è un'occasione unica per la "rinascita" della Condotta Slow Food.

Un momento importante per la crescita culturale di tutta la comunità pontina per il ruolo guida e di riferimento che da sempre la città capoluogo esercita nei confronti dell'intera provincia. Insieme ad amiche e amici, giovani e meno giovani abbiamo delineato, in maniera sintetica, un percorso programmatico che caratterizzi la "mission" della nascente Condotta. In Agro Pontino a Latina, prima di riconoscere, tutelare e valorizzare la biodiversità agroalimentare, bisogna avere coscienza che tutto discende da una vera ed inimitabile "biodiversità umana", generata dall'immigrazione di popoli diversi giunti in Agro Pontino per la bonifica integrale. Un valore che deve indurci a guardare con occhi attenti tutto ciò che di "buono, pulito e giusto" c'è in questa terra e la Condotta è chiamata a riscoprire, tutelare e valorizzare.

LATINA "CITTÀ NUOVA" DAI GUSTI SLOW

La gran parte del territorio del comune di Latina ricade nel bacino della bonifica agraria dell'Agro Pontino. Un'opera che, dal 1926 mutò radicalmente la palude consentendo l'insediamento di migliaia di coloni provenienti in massima parte dal Veneto, dal Friuli e dall'Emilia Romagna.

I latinensi di oggi sono quindi la risultante di quell'opera, che dopo 86 anni di storia hanno dato vita ad una comunità che accomuna in sé le culture originarie arricchite anche dal confronto con gli abitanti dei territori dei monti Lepini. Come l'identità socio-culturale ancora non è un dato acquisito, la stessa cosa vale in ambito gastronomico, dove l'integrazione del gusto degli eredi dei "Cispadani" non è stata ancora assunta. In tale contesto, la Condotta Slow Food di Latina, dovrà raccogliere la sfida di colmare questa lacuna, proponendo un percorso di lavoro, che potrà occupare i prossimi anni, teso a proporre un paniere di piatti, materie prime e prodotti trasformati che rappresentino in maniera condivisa il territorio pontino e possano rappresentare l'espressione del gusto dei latinensi. La Condotta di Latina, inizierà la identificazione dei "gusti slow" della città, con un'analisi storica dei fattori originari della gastronomia pontina. In particolare si ricercheranno i piatti e le materie prime del periodo pre-bonifica, quelli introdotti dai coloni, infine si identificheranno i prodotti d'eccellenza che il territorio oggi offre in ambito ortofrutticolo, caseario e della trasformazione di carne e pesce. Alla fase di indagine si affiancherà la divulgazione e discussione dei risultati al fine di concorrere alla redazione di una raccolta dei "sapori pontini" il più possibile condivisa che identifichi l'anima gastronomica della popolazione.

LA RICERCA DEL GUSTO

La fase d'indagine sui prodotti e la loro storia sarà effettuata con ricerche bibliografiche, con la collaborazione di associazioni culturali, di produttori agricoli, Camera di Commercio, istituzioni e tramite la raccolta diretta di testimonianze di addetti del settore e privati cittadini.

In particolare lo studio riguarderà gli alimenti del periodo pre-bonifica, derivati cioè dalle attività di pesca (cefali), allevamento (bufali) e caccia che, nonostante l'ambiente ostile, per secoli hanno dato sostentamento alle abitanti delle lestre. Da non tralasciare l'influenza diretta sulla gastronomia latinense che ebbero ed hanno gli alimenti prodotti sui territori circostanti alle pendici e su i monti Lepini. Da lì, giunsero prodotti d'eccellenza della filiera ovina (marzoline), da quella suina (prosciutti di Bassiano), dall'olivicoltura (olio extravergine di oliva di Maenza, Cori, olive conservate di Itri) e dai frutti della terra, come visciole, carciofi e fichi.

Altro ambito sul quale focalizzare lo studio della cultura gastronomica dell'Agro Pontino di oggi è quello legato alle tradizioni culinarie introdotte dalle famiglie rurali venete, friulane ed emiliane, giunte con la bonifica, alla cui base c'era la farina di mais e la polenta. Calda o fredda, usata come surrogato del pane, in una curiosa versione veneta, arricchita di frutta secca, era il dolce dell'Epifania (la pinza).

Altro elemento cardine della cultura gastronomica "cispadana" è legata ai prodotti della filiera dell'allevamento bovino, con l'uso diffuso del latte, del burro e del formaggio vaccino. La definizione del paniere dei gusti pontini non potrà infine dimenticare l'enorme disponibilità di eccellenti materie prime del territorio. L'Agro Pontino infatti, è oggi uno dei poli d'eccellenza di produzione dell'ortofrutta nazionale: si produce 1/3 di tutto il kiwi italiano, trionfano le zucchine, i cocomeri, i meloni, le carote, i ravanelli, i carciofi e si coltivano anche patate dolci (batate) e arachidi. Sul fronte dell'allevamento, ci sono eccellenti stalle bufaline con ottime produzioni di mozzarelle e di carne di bufala ottenuta da capi appositamente allevati. Altrettanto interessanti sono gli allevamenti ovini dai quali derivano ottimi formaggi e ricotte. Di eccellente qualità sono anche l'olio extravergine di oliva e le olive conservate. Attenzione speciale andrà posta all'olio di varietà itrana progetto per "Terra Madre", comunità da poco costituita a Priverno nell'abbazia di Fossanova comprendente i territori tra i comuni di Rocca Massima e Itri. Piccola, ma di vera qualità è la produzione di uva precoce da tavola ottenuta nella zona delle Ferriere. Grande interesse si dovrà porre alla produzione enologica di alcune cantine che, utilizzando idonee tecniche di coltivazione, ottengono vini di alta qualità. Infine, uno degli impegni prioritari della Condotta dovrà essere finalizzato alla nascita di un "Mercato della Terra" grazie al contributo di prodotti locali.

LA CONOSCENZA DEI SAPORI

Alla fase di indagine, la Condotta affiancherà un confronto con i cittadini e gli associati, tramite incontri e dibattiti per analizzare e “gustare” i risultati e sensibilizzare i partecipanti a maturare una maggiore conoscenza dei prodotti e della loro storia. Gli incontri dovranno coinvolgere, il più possibile le scuole per avvicinare i giovani alla cultura del cibo buono, pulito e giusto e alle tematiche della corretta alimentazione. Un particolare impegno sarà posto dalla Condotta per divulgare tra i giovani l'importanza del consumo di giuste quantità di frutta e verdura che, emblemi della produzione pontina sono, come sancito dall'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) alla base della prevenzione di malattie cardiovascolari e oncologiche. Nella comunicazione saranno coinvolte le istituzioni, associazioni e strutture che operano nel settore dell'enogastronomia.

AZIONI DI SALVAGUARDIA

Impegno primario della condotta sarà la tutela, attraverso idonee azioni di sostegno e salvaguardia, di quei prodotti animali, vegetali o trasformati di pregio e d'interesse enogastronomico che, nella fase di indagine, ricerca e catalogazione risultassero in pericolo di estinzione.

I PERCORSI DEL BUON GUSTO DELL'ANIMA LATINA: CIBO, LUOGHI, IDENTITÀ.

In collaborazione con le amministrazioni comunale e provinciale, enti, associazioni e fondazioni, daremo vita ai “Percorsi del buon gusto dell'anima Latina”.

Un calendario di eventi nei luoghi più significativi delle radici storiche del nostro territorio (es. Ninfa-Pantanello, Villa Fogliano, Satricum, la “prima Latina”). Si prenderà spunto dal “genius loci” dell'anima del luogo, per vivere con tutti i sensi le emozioni dei luoghi, primo fra tutti il cibo, portatore di piacere, tradizioni e identità.

AGENZIA DI FORMAZIONE

La scuola sarà il fertile terreno di semina delle nostre iniziative, per l'organizzazione di seminari-incontri di educazione all'alimentazione nelle scuole medie ed elementari.

CENA D'AUTORE

Ideazione e realizzazione di cene d'autore in luoghi della storia pontina (es. casali d'epoca, torri costiere, lestre) e in ambienti nuovissimi (es. sala panoramica del grattacielo "La Torre Pontina") della città, dove il buon cibo sia il filo conduttore di narrazioni storiche rivolte al passato ma anche proiettate alla qualità del vivere futuro che inizia dalla consapevolezza dell'oggi.

PROMOZIONE E PUBBLICITÀ

"Convivium urbani" ovvero un gazebo personalizzato della Condotta installato periodicamente nel centro storico e nei quartieri della città in occasione di eventi locali (es. il "Mercatino della Memoria" la prima domenica del mese), o in concomitanza di eventi nazionali (es. Slow Food Day), quale proiezione fisica e tangibile della Condotta e della sua mission e attraverso la distribuzione di materiale informativo.

Presenza costante e personalizzata sulla "rete" grazie l'ideazione e gestione di una pagina e di un gruppo Facebook, con link all'associazione nazionale, per contribuire alla realizzazione di una Condotta viva, aperta e partecipata.

Rapporti istituzionali con i media attraverso comunicati stampa periodici.

Azioni di promozione che, integrate con il calendario annuale delle attività dell'associazione nazionale, possano garantire un flusso costante d'iscrizioni alla Condotta per garantire, in quota parte, il sostegno.

Questo programma è il risultato del contributo a più mani di chi ama la propria città e il proprio territorio e crede che la nascente Condotta Slow Food di Latina sia il giusto mezzo per contribuire a raggiungere una qualità del vivere la nostra giovane comunità cittadina.

Sara Guercio

Fiduciario

Comitato della Condotta

Latina, 6 luglio 2012