



Zuppe che passione, il libro di Campagna

Gusto Sabato pomeriggio la presentazione presso l'Auditorium Santa Chiara di Priverno nell'ambito del progetto Res Rustica

SAPORI

LUISA GUARINO

Si intitola "Se non è zuppa è pan bagnato" il nuovo libro di Roberto Campagna, 'appetitoso' fin dal primo impatto, che sarà presentato sabato 16 novembre alle 17 presso l'Auditorium Santa Chiara di Priverno, dedicato alla cucina che unisce Monti Lepini, Agro Pontino e Arcipelago Pontino. Si tratta di un'iniziativa curata dalla Compagnia dei Lepini nell'ambito del progetto sostenuto dalla Regione Lazio per biblioteche, musei e archivi, denominato "Res Rustica. Agricoltura dei Monti Lepini nel tempo. Valorizziamo il passato, coltiviamo il futuro". Oltre all'autore intervengono alla presentazione Quirino Briganti, presidente della Compagnia dei Lepini; Alessandra Di Norma, giornalista, autrice delle foto che illustrano il libro; Roberto Perticari, responsabile dello Slow Food Travel Monti Lepini; Luigi Centauri, presidente del Capol, Centro assaggiatori produzioni olivicole di Latina.

Sono diciotto le zuppe 'principali' descritte, mentre altre vengono citate o brevemente raccontate. L'autore precisa



Un'interessante iniziativa curata dalla Compagnia dei Lepini e dalla Regione Lazio

che in alcuni casi non si tratta di zuppe vere e proprie, e questa circostanza giustifica e spiega il titolo del libro.

"Tale pubblicazione è unica nel suo genere, perché analizza usi e costumi, storie e aneddoti che tratteggiano uno spaccato

Nella foto Roberto Campagna a sinistra la copertina del suo ultimo libro



di vita perduta nei secoli, ma che riemerge in sapienti pietanze e in sapori d'altri tempi - ha scritto nella prefazione della ricerca Quirino Briganti, presidente della Compagnia dei Lepini -. Per parafrasare l'autore, il cibo è ricordo, e quando mangiamo pietanze così peculiari degustiamo anche le storie che portano dentro".

Le zuppe sono nate contro lo spreco del cibo, ma anche per utilizzare meglio un determinato alimento. E come esempio si cita la "bazzoffia", creata per cucinare in qualche modo la "carciofella", via di mezzo tra il carciofo "cimarolo" e il carciofino: la sua origine se la contendono Sezze e Priverno. Del resto quest'atmosfera di lotta per il primato caratterizza anche altre località lepine: ci riferiamo in particolare alla cosiddetta

"arrapagacornuti" o "rapracornuti", divisa tra Sezze e Roccaporga. Senonché i fatti sembrano far pendere la bilancia a favore della seconda, perché in passato e per molti anni i suoi abitanti hanno organizzato la cosiddetta "festa dei cornuti", con tanto di sfilata come corollario. La zuppa di lenticchie di Ventotene è invece legata per altri versi al confino politico; e chissà che Ernesto Rossi, Eugenio Colomi e Altiero Spinelli non abbiano festeggiato il progetto del Movimento Federalista Europeo proprio con una bella mangiata di questa zuppa. Mentre la zuppa di pesce è legata a Terracina. La "panada friulana" e la zuppa di fagioli "alla veneta" testimoniano l'arrivo delle popolazioni dal Nord Italia. Per ogni zuppa vengono indicati i vini e gli oli più adatti.

"Le parole dei talenti" il Circolo Cittadino ospita Assunta Gneo

Domani la scrittrice presenterà il suo ultimo libro nella rassegna

PAROLE

DANIELA NOVELLI

Sarà la scrittrice Assunta Gneo la nuova ospite della rassegna letteraria "Le parole dei talenti" che si terrà giovedì alle ore 18 presso il Circolo Cittadino "Sante Palumbo" nella centralissima Piazza del Popolo di Latina con ingresso libero. La rassegna letteraria a cura di Marco Checchinato, Angelo Tozzi, Emilio Andreoli e Simona Fioroni nasce con lo scopo di creare un gruppo di lavoro per quegli scrittori che vogliono proporre attività culturali e letterarie nel capoluogo pontino, concedendo, al contempo, l'opportunità a quelli meno conosciuti di ottenere la giusta visibilità e risalto. Assunta Gneo presenterà il suo terzo libro "Il futuro è nelle tue mani" volume pubblicato nell'anno 2021. Al centro della narrazione c'è Bina una bambina, una ragazza, infine una donna, assieme a Ram, il fratello, perduto e



Nella foto la locandina

poi ritrovato. La storia di due vite intrecciate e separate. L'India, un paese lontano che diventa ricordo e poi l'Italia che diventa "casa". Queste sono le premesse, una cornice essenziale per definire la storia. Si legge nella prefazione del libro: "Il romanzo di Assunta Gneo riesce a mescolare con cura diversi ingredienti, accompagnando il lettore nella crescita di Bina, nella sua vita, nelle sue avventure. Sarà facile per chi legge voler vivere quelle pagine, voler aiutare Bina e la sua forza d'animo. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Premio "Comel", sabato la cerimonia con i finalisti

L'evento alle ore 18 nello Spazio dedicato all'arte in via Neghelli a Latina

RICONOSCIMENTI

DANIELA NOVELLI

Giunge al termine il Premio Comel Vanna Migliorin arte contemporanea 2024. La XI edizione intitolata Alluminio sotto la superficie consacrerà il vincitore sabato 16 novembre. La cerimonia di premiazione vedrà in corsa tredici finalisti e avrà luogo alle ore 18 nello Spazio Comel in via Neghelli a Latina. Sono state oltre 350 le opere iscritte al bando aperto lo scorso marzo. I tredici finalisti arrivano da diversi paesi europei, Italia, Bulgaria, Grecia, Macedonia, Polonia, Slovacchia e le loro creazioni hanno stili differenti, frutto di sensibilità uniche che esprimono un intenso universo emotivo e uno strutturato percorso artistico. Le opere di Sasho Blazes (Oerida, Macedonia), Maria Elena Bonet (Minsk, Bielorussia/Sant'Elia Fiumerapido, Italia), Massimo Campagna (Napoli, Italia), Stefania De Angelis



Nella foto lo Spazio Comel di Latina

(Roma, Italia), Rebecca Diegoli e Francesca Vimercati (Pavia e Besana in Brianza, Italia), Gianluigi Ferrari (Altilia, Italia), James Fausset Harris (Gedda, Arabia Saudita/Carrara, Italia), Robert Hromec (Bratislava, Slovacchia), Rosy Losito (Bari/Latina, Italia), Dimitar Minkov (Pleven, Bulgaria), Gloria Rustighi (Massa, Italia), Karolina Stefaska (Cracovia, Polonia), Achilles Vasileiou (Atene, Grecia) sono tuttora in mostra tutti i giorni dalle 17 alle 20 con ingresso libero allo Spazio Comel. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA