

# Appunti di viaggio per i... golosi

**N**el visitare questo scorcio della provincia di Latina l'appuntamento con la buona tavola rappresenta un costante punto di riferimento.

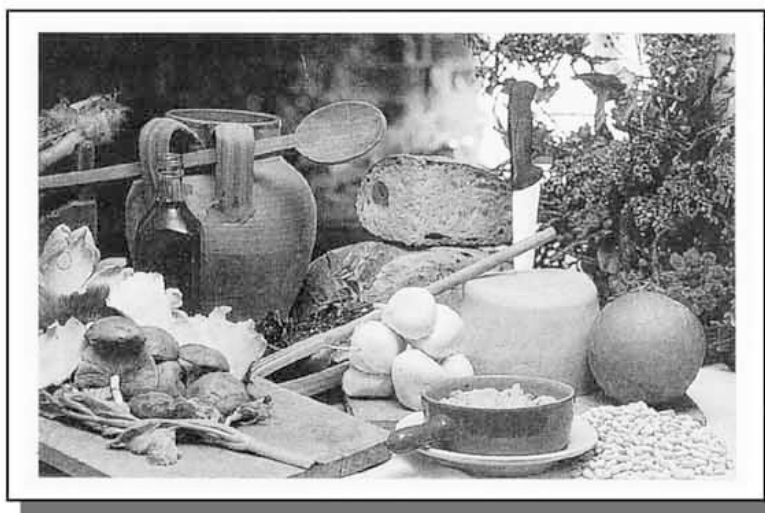
La cucina pontina è un prezioso mix delle abitudini culinarie proprie delle culture che qui hanno attecchito: anime diverse, certamente, ma fuse in maniera totalmente armonica.

Sulla zona costiera è il pesce ad essere il signore della tavola: alla fantasia nella preparazione dei primi piatti si accompagnano i pesci quali le orate, le spigole e le mazzancolle.



Ma bastano pochi chilometri verso la collina per incontrare una cucina decisamente diversa, nella quale spiccano i prodotti dell'agricoltura locale, che danno vita a minestroni e zuppe di grande bontà: alternativa ideale alla varietà dei sughi che vanno a condire la pasta all'uovo fatta in casa.

Del tutto particolare è poi il carattere della cucina della pianura, che risente in maniera decisa delle suggestioni gastronomiche della Ciociaria e della Campania.



Ospiti indispensabili sono i prodotti della terra (zucchine, insalate, cocomeri) e i derivati del latte, che rappresentano forse la maggior tradizione alimentare ed economica della zona.

La presenza di processi in-

ricordava un vino leggero di Sezze, ed i romani hanno tramandato il ricordo del *Coecubum* e del *Falernum*.

Oggi esiste una tradizione di vini DOC di Aprilia, con il Trebbiano, il Sangiovese ed il Merlot ed una di Cori con il Lepini rosso.

Nell'agro pontino sono numerose le aziende che producono vini che ormai sono caratterizzati dalla denominazione geografica dei Vini del Circeo.



dustrializzati di grande importanza non ha però impedito che mozzarella, provola, pecorino e burro continuassero a conservare i propri caratteri di artigianalità, che sopravvive soprattutto nelle lavorazioni di numerosi piccoli caseifici.

Il vino di queste parti ha antenati nobili ed antichi: Marziale

Le immagini dei riquadri, sin qui riprodotte, sono tratte dal depliant **la Riviera d'Ulisse** (Nolite nocere terrae et mari nec arboribus) gentilmente fornito da:

ENTE PROVINCIALE  
PER IL TURISMO  
LATINA - LAZIO