

Un'isola da vivere tutto l'anno, questo l'obiettivo dell'associazione "I Custodi della Terra di Ponza"
PONZA, TRE GIORNI DI EVENTI ENOGRASTRONOMICI E STORIA

Tiziana Briguglio: "Omero l'ha chiamata Eea, ma è anche acronimo di Elegante, Esclusiva, Autentica"

di Noemi Reali
 "Poiché la nave uscì dalle correnti del gran fiume Oceano, ed all'Eea Isola giunse nell'immenso mare", l'isola di cui Omero scrive nel XII libro dell'Odissea è Ponza. Terra nota per il suo mare, ma che ha un patrimonio storico e culturale che molto spesso viene sottovalutato e del quale, invece, i turisti restano affascinati. Dal 5 al 7 ottobre si è svolto l'evento "Alla Scoperta di Eea. Storia, risorse autoctone ed enogastronomia dell'isola di

alberghiero "Filosi" di Terracina, attraverso la promozione delle risorse autoctone dell'isola e delle eccellenze agroalimentari tradizionali tipiche del basso Lazio." In questi tre giorni si sono svolti convegni, percorsi trekking con visite alle cantine e ai vigneti, appuntamenti gourmet, salotti letterari, picnic estremi, visite alle bellezze paesaggistiche dell'isola, degustazioni dei vini delle terre dei Borbone e pescaturismo. Grande attenzione è stata riservata anche alla cono-



scienza e alla salvaguardia delle specie ittiche con lezioni del medico veterinario **Tiziana Zottola** ed escursioni subacquee guidate straordinariamente dal biologo marino **Adriano Madonna**. Molto interessanti anche le degustazioni comparate di Biancolella, curate dal giornalista enogastronomico **Antonio Di Spirito**, la visita al Museo delle Antiche Botteghe Artigiane di **Giovanni Pacifico** e i laboratori di cucina tradizionale tenuti dalla chef **Assunta Scarpati**, accompagnati dai racconti del libro di **Silverio Mazzella**: "Ponza, cucina tradizionale e nuove tendenze" e dal

volume di **Maddalena Baldini**: "Storie di una degustatrice astemia". **Sandro Vitiello** ha rappresentato l'associazione i Custodi della Terra di Ponza" raccontando la storia dell'isola. "Ponza, non è solo terra di navigatori e pescatori. Basta vedere le nostre colline terrazzate. In primavera l'isola è piena di carciofi, asparagi selvatici e fave" Domenica mattina sono intervenuti il docente di scienze dell'alimentazione **Giuseppe Nocca** e il medi-

co gastroenterologo di fama nazionale **Benedetto Fontana**, il quale ha eseguito il breath test per verificare il malassorbimento del lattosio ai ponzesi che lo avevano richiesto. Su un totale di 25 persone, ben 19 sono risultate positive all'esame. "Nel settore produttivo alimentare, il mercato dei prodotti "senza" ha sfiorato nel 2016 i tre milioni di euro di vendite, in crescita rispetto al 2015. All'interno di questo settore, gli alimenti senza lattosio rap-

presentano la parte più dinamica, che sempre nel 2016 ha visto un aumento del 13,6% rispetto all'anno precedente." ha affermato Fontana. L'evento è stato svolto con il patrocinio della Camera di Commercio di Latina; **Mauro Zappia**, il commissario straordinario ha espresso viva soddisfazione: "È stata in grado di valorizzare le produzioni caratteristiche dell'isola".

Foto di Gianfranco Compagno

Wine Experience

Enoteca

Ampia Scelta di Vini e Distillati

Barolo DOCG
Prunotto

€ **21,90**

Offerta dal 22 al 31 Ottobre

ciccotti APRILIA - Via Grazia Deledda