



Altre proposte per valorizzare e diffondere al meglio le nostre tipicità

CIVITAVECCHIA - A seguito dell'interesse mostrato da numerosi cittadini per l'articolo "Appunti di Gastronomia (1)", vorremmo, con il presente, oltremodo sottolineare la necessità di valorizzare le nostre tipicità e come, in tale ambito, sia inevitabile ricomprendere anche quelle romane, a cui

storicamente siamo legati sin dalla nascita della Città (vedi la costruzione dell'antico Porto voluto dall'Imperatore Traiano, con lavori iniziati nel 107 d.C.). A tal proposito, sarebbe auspicabile che l'Amministrazione Comunale, su impulso del Sindaco e dell'Assessore al Commercio, Turismo e Cultura, valorizzi la nostra Gastronomia grazie ad eventi dedicati. Periodo ideale potrebbe essere l'estate, in concomitanza dell'arrivo della gran parte dei croceristi, magari coinvolgendo altresì Agenzie ed Operatori turistici per la realizzazione di pacchetti ad hoc. Basti pensare che già da metà giugno il litorale si riempie di persone, soprattutto la sera, con un Piazzale degli Eventi già pronto ad ospitare manifestazioni di qualsiasi sorta. Quest'anno è stato rinnovato l'appuntamento di musica e spettacoli grazie ad un Cartellone estivo rivolto ad un pubblico di tutte le età. In tale contesto potrebbero essere realizzati degli spazi appunto da dedicare alle tipicità gastronomiche. Solo per citarne alcune locali: zuppa di pesce, polipetti affogati, merluzzetti alla pescatora, rugole fritte, calamari ripieni, baccalà spinuzzato, lumachelle di mare, pizza civitavecchiese, biscottini e ciambellette di Natale, pizza di Pasqua, fave da morto, nociata, chiacchiere, frappe, cancellata civitavecchiese, frittelle di San Giuseppe civitavecchiesi, la sambuca (non per niente, conosciuta in tutto il mondo, ndr) e molto altro ancora. A queste potrebbero aggiungersi, come accennato sopra, quelle della tradizione romanesca che spesso sono sulle nostre tavole: bucatini all'amatriciana, spaghetti alla carbonara, penne all'arrabbiata, rigatoni con la pajata, saltimbocca alla romana, coda alla vaccinara, involtini con sedano e carota, carciofi alla giudia, cicoria ripassata in padella, fettuccine ai fegatini, pollo in umido e peperoni (queste ultime tre pietanze sono tipiche del pranzo di Ferragosto), castagnole alla romana, eccetera. Per la preparazione ci si potrebbe rivolgere direttamente a coloro del settore. Sul territorio, lo ricordiamo, abbiamo un Istituto Alberghiero, Associazioni di categoria, Cooperative ed ottimi Ristoratori. Quanto proposto, inoltre al fine della più ampia diffusione.

2. Fine

La Civetta di Civitavecchia

Appunti di Gastronomia (2)

Pubblicato Domenica, 17 Agosto 2014 19:28

Nella foto: fave da morto in preparazione in casa Fresi