

GLI ALUNNI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI PARTECIPANO ALLA SAGRA DEL CARCIOFO ROMANESCO OSPITI DELLO STAND DELLA PRO LOCO DI MONTEMESOLA

IN OCCASIONE DELLA DOMENICA DELLE PALME, L'ASSOCIAZIONE PUGLIESE HA VOLUTO DONARE ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO UNA PIANTA DI ULIVO IN MEMORIA DELL'ALLIEVO DANIELE NICA PREMATURAMENTE SCOMPARSO

Alla 67^a Edizione della Sagra del Carciofo di Ladispoli hanno partecipato anche gli studenti dell'Istituto Alberghiero di via Federici. Ad ospitarli, per uno stage tutto "alla pugliese", lo stand dell'Associazione Pro Loco di Montemesola (il Comune in provincia di Taranto, noto anche per il famoso "Festival dei Baffi").

"Quest'anno celebriamo il decimo anno di presenza a Ladispoli – ha dichiarato il Presidente Renato Bruno – Dal 2008 siamo presenti alla Sagra del Carciofo romanesco con uno staff di 12 volontari, facendo degustare orecchiette e fricelli con cime di rapa, insieme a tutti gli altri prodotti tipici del nostro territorio. Ma l'evento straordinario sarà la presenza degli alunni dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, che effettueranno uno stage nei nostri stand, dove potranno dilettarsi e cimentarsi con le cuoche volontarie a realizzare le orecchiette dal vivo e a preparare e cucinare tutti i piatti che faremo degustare. Quest'anno, vista la concomitanza con la Domenica delle Palme, abbiamo voluto donare all'Alberghiero un albero di ulivo, in memoria dell'allievo Daniele Nica prematuramente scomparso".

Alla cerimonia di consegna erano presenti la Prof.ssa Vincenza La Rosa, Dirigente Scolastica dell'I.S.I.S. "Giuseppe Di Vittorio", la Prof.ssa Valeria Mollo, Vicepreside dell'Alberghiero di Ladispoli, la Prof.ssa Sara Leonardi, Fiduciaria dell'Istituto Alberghiero e Pietro Piccarisi, Assistente Tecnico di Sala.

"Nel nostro Istituto puntiamo da sempre a promuovere la conoscenza dei prodotti tipici del territorio, al fine di riscoprire e difendere quella "cucina identitaria" che aiuta a preservare le proprie radici – ha dichiarato il Prof. Carlo Narducci, Docente dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli –. Non si tratta di inseguire uno sterile localismo, ma di insegnare il valore storico del cibo. Ignorare il legame con il territorio, il rapporto fra la cucina e i suoi luoghi di origine significherebbe assecondare un declino al tempo stesso culturale e sociale. Le comunità si fondano sulla condivisione, sulla convivialità ed è anche dalla tradizione a tavola che nasce il senso di appartenenza. Ringraziamo la Pro Loco di Montemesola per la sua ospitalità e per l'occasione offerta ai nostri studenti. L'Italia è ricchissima di storia e di tradizioni gastronomiche. Da oggi potremo farci ambasciatori, nei nostri territori, anche della straordinaria cucina pugliese".

La Sagra del Carciofo romanesco a Ladispoli è la più antica a livello mondiale dedicata a questo ortaggio. Le origini della pianta si perdono nella notte dei tempi e sfumano nella leggenda. Il nome scientifico, *Cynara Scolymus*, rimanda ad uno degli innumerevoli casi di metamorfosi di cui abbonda la mitologia classica: la storia della fanciulla dai capelli color cenere, Cynara appunto, che sedotta da Zeus, fu tramutata in dea e condotta sull'Olimpo. Quando Cynara, però, cominciò ad avvertire la solitudine e la mancanza della sua famiglia e decise con un sotterfugio di tornare sulla terra, Zeus andò su tutte le furie e la trasformò in una pianta spinosa e pungente.

Columella lo cita nel suo *De re rustica*, Plinio il Vecchio ne parla nella *Naturalis Historia*. Ma sul luogo e sulla esatta data di nascita del carciofo (che gli Etruschi conoscevano bene), la battaglia gastronomico-filologica continua: Mediterraneo occidentale oppure orientale? Chi ne addomesticò, nell'antichità, la coltivazione?

Nessun dubbio, invece, sulla prima edizione della Sagra di Ladispoli: **correva l'anno 1950, alcuni amici della Pro Loco stavano discutendo nella sala del caminetto del Ristorante 'La Tripolina' su come rilanciare il turismo e l'economia della città. Decisero di puntare sul carciofo e dal 2 aprile di quell'anno il successo della Sagra ladispolana non si è più fermato.** Chiamato anche mamma, mammola o cimarolo, il carciofo romanesco è stato il primo prodotto in Italia ad essere tutelato a livello comunitario con il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta). Nel 2001, inoltre, la Sagra di Ladispoli è divenuta fiera nazionale grazie alla partecipazione di un numero crescente di espositori provenienti da tutta Italia.