



Proposta alla romana: fettuccine ai fegatini e pollo con peperoni

CIVITAVECCHIA - La gastronomia è quella materia che studia le connessioni tra cultura e cibo e, per tale motivo, in essa vengono coinvolti biologia, agronomia, antropologia, storia, filosofia, psicologia e sociologia. Attraverso lo studio delle varie diete è possibile

risalire ad aspetti che hanno contraddistinto piccole, medie e grandi società, anche con riflessi sull'economia, come, ad esempio, l'acquisto di prodotti locali, quindi a Km 0, oppure di quelli provenienti da altre realtà, con influssi differenti sui costi. Non da meno l'importanza che riveste lo studio della suddetta dal punto di vista medico: approfondimenti su differenti tipologie di malattie ed eventuali cause di morte connesse. Molto potremmo dire sull'importanza di questa materia, della rivalutazione della medesima nei giorni di festa e la riscoperta di piatti tipici che hanno contraddistinto, nei secoli, la nostra Cultura. A tal proposito, vorremmo lanciare una proposta all'Amministrazione Comunale per il prossimo anno, inoltre coinvolgendo Associazioni del settore: affiancare al classico Padellone di frittura di pesce, come vuole la nostra tradizione civitavecchiese, tipicità di quella romana quali fettuccine ai fegatini e pollo in umido con peperoni, piatti protagonisti del pranzo ferragostano. Un'alternativa, quest'ultima, che andrebbe incontro sia a coloro che amano il mare ed anche a chi ama la terra. Si tratterebbe di un'operazione di rilancio della stessa cultura culinaria; perché dietro a tali tipicità sono racchiuse storie di popoli.

1. Continua