



Regione Lazio  
Associazione SERAL  
Istituto di Ricerca sulla Formazione-Intervento

Progetto  
CAMPUS



**CAMPOSCUOLA “Si può fare...”**  
*Gruppo 4*

# **PROGETTO di Formazione-Intervento per la redazione di schede rappresentative dei prodotti del territorio dei comuni di SERAL**

**ALUNNI: Magnafico Giovanni, Ruggieri Matteo, Caporini Giada, Galettini  
Michela, La Rocca Giada**  
**ANIMATORE: Piccione Alex**  
**DOCENTE: Maione Rosanna**



# Tema

## I Prodotti del territorio

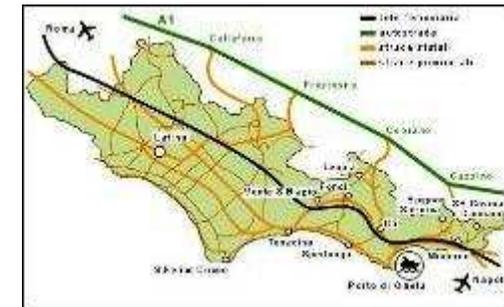
# **ANALISI**

## **Griglia di analisi**

- 1. Analisi del Territorio dei comuni SERAL**
- 2. Il Comune di campodimele**
- 3. Il Parco**
- 4. Comuni e prodotti**
- 5. Gli strumenti web di promozione e marketing**

## • **Analisi del territorio**

- **Il territorio dei comuni associati in rete con il SER.AL interessa 14 comuni del sudpontino :  
Campodimele, Lenola ,itri,Terracina, Formia ,Spigno,  
SS. Cosma e Damiano , Castelforte, Minturno  
,Roccasecca dei Volsci ,Sperlonga, Monte San  
Biagio ,Ventotene e Ponza. Tale territorio presenta  
caratteristiche geografiche molto eterogenee.**
- **Abbiamo infatti una stupenda zona costiera dove si affacciano rilievi che raggiungono anche i 1500 metri dove molto sviluppato è il turismo insieme alla pesca, l'agricoltura e il commercio. Qui la densità della popolazione è abbastanza elevata a causa della massiccia immigrazione di popolazioni dal napoletano o da paesi extracomunitari.**
- **Ci sono poi zone e località collinari con borghi,poco popolati,che ancora mantengono usi e tradizioni antiche, la cui economia si basa principalmente sull'agricoltura e la pastorizia.**
- **Abbiamo infine due isole, dove le principali risorse economiche sono il turismo, l'agricoltura e la pesca.**



## Segue analisi

### **Attività e progetti sono in corso promossi dall'associazione SER.AL**

- **La sigla SER.AL significa “servizi associati Latina”. Essa è un'associazione che ha un unico obiettivo, quello di migliorare la vivibilità dei cittadini e creare nello stesso tempo occasioni di lavoro. Realizza tutto ciò aiutando i 14 comuni associati a concretizzare gli obiettivi che si sono posti, legati alla storia e alle caratteristiche del territorio.**
- **L'associazione cerca collaborazioni con altri enti e associazioni per il bene del territorio, anche a livello turistico. Essa realizza tutto ciò dividendo le aree e i settori all'interno dei singoli comuni, li mette insieme alle stesse aree e settori del resto e del territorio e in sinergia con altri enti e associazioni elabora il documento strategico di produzione.**

# Visita a CAMPODIMELE

- I ragazzi del Campo sono andati a Campodimele e per avere notizie dei comuni e dei parchi;
- hanno intervistato il sindaco di Campodimele, il Responsabile delle comunicazioni e il responsabile dell'Agricoltura del Parco Monti Aurunci che ha sede a Campodimele



## Segue Analisi

# VISITA A CAMPODIMELE

## IL PARCO DEI MONTI AURUNCI

### *Intervista al responsabile delle comunicazioni*

**Il parco è un ente territoriale che copre più comuni. Questo territorio è protetto, è importante per la salvaguardia dell' ambiente, della flora ,della fauna e inoltre tutela la salute il territorio. Il parco inoltre si occupa della valorizzazione e dell' economia del territorio.**

**Al parco lavorano dipendenti della regione che svolgono diverse funzioni riguardanti il parco: gli impiegati, il presidente e il direttivo.**

Per diventare un impiegato del parco non è necessaria una formazione specifica,anche se è preferibile aver fatto studi tecnici o corsi di laurea nell' ambito della natura.

Con i cittadini ancora non ha rapporti molto stretti mentre con i ragazzi si lavora tanto, attraverso i campi scuola estivi e il progetto gens che coinvolge circa cinquemila alunni.

## *Segue analisi*

### *Intervista al responsabile dell'agricoltura*

Il lavoro di responsabile dell'Agricoltura è quello di aiutare gli agricoltori a sviluppare la produzione dei prodotti del territorio e a incentivare particolari coltivazioni. Ad esempio; in passato, a Pontecorvo si coltivava il tabacco; quando è stata proibita la sua produzione si sono aiutati i coltivatori a sostituirlo con il peperone cornetto che è tipico di Pontecorvo”.

Un altro compito è quello della salvaguardia de in setti e animali, ad esempio quella delle api, che secondo la teoria di Albert Einstein sarebbero fondamentali per la sopravvivenza dell' uomo.



## **Intervista al sindaco di Campodimele Roberto Zannella**

- Il comune è un ente diviso in molti settori riguardanti molti servizi il quale per mantenersi deve far fronte a molte spese.
- Al comune di campodimele lavorano 13 impiegati, ognuno con un compito diverso.
- Il compito di un sindaco è di coordinare il lavoro dei vari settori dell' ente e di indirizzare la politica del consiglio comunale.
- A Campodimele ci sono pochissimi giovani, la maggior parte delle persone sono anziane. Per questo motivo non ci sono molti legami con i giovani ma ci preoccupiamo soprattutto della qualità della vita degli anziani. Tuttavia stiamo lavorando per creare nuove opportunità di lavoro per le giovani generazioni, perché rimangano a vivere nel nostro paese. per gli anziani stiamo pensando ad un centro per anziani  
Camposcuola "ORCHIDEA" - Gruppo Prodotti del territorio

## *Segue Analisi*

# i prodotti del territorio

In generale, i principali prodotti tipici del sud pontino sono le olive, dalle quali si ottiene l'olio, le arance, gli insaccati, formaggi tipici quali la marzolina e la ricotta, la cicerchia, le verdure fresche, il sedano bianco, il carciofo, i crostacei, i frutti di mare, il pesce azzurro e il pesce del mare locale in genere, l' uva, il grano, le castagne, i funghi, i tartufi, le carni ovine e caprine, la carne di cinghiale, il pane e la pasta fatti in casa, la cicerchia, le zuppe, i dolci tradizionali, le marmellate e il vino.



## *Segue analisi*

### **I marchi di qualità**

- **Il marchio di qualità significa certificare che il prodotto locale è stato prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute delle persone che ne faranno uso.**
- **In questo modo l'ente che rilascia il marchio di qualità da una parte salvaguarda la salute delle persone , dall'altra aiuta i produttori agricoli , gli artigiani gli imprenditori della ristorazione del turismo a promuovere e a valorizzare i prodotti e le peculiarità ambientali e culturali del territorio.**

# Analisi dei prodotti dei comuni dei ragazzi presenti nel gruppo di lavoro

## Terracina:

### Prodotti agricoli:

finocchi, lattuga, fragole, pomodori,  
fiori di zucca, uva, cereali, foraggi,

Uva-moscato, olive;

### Prodotti trasformati:

insaccati; caciotte e ricotta, vino  
moscato;

### Gastronomia:

Zuppa di verze, zeppole, ciambelle  
magre, "casatella" (ricotta con  
funghi canditi), alici salate, alici  
aceto, crostacei, frutti di mare e altri  
piatti a base di pesce;



## *Segue analisi*

# Itri

### Prodotti agricoli:

Olive, ortaggi, animali da pascolo;

### Prodotti trasformati:

Olio, insaccati; caciotte e ricotta, salsiccia, carne bovina e ovina;

### Gastronomia:

Tozzetti, taralli al vino, pasta e fagioli, verdure con fagioli, zeppole, pasta fatta in casa, pane, pane con le olive e pane con le noci;



## Segue analisi

### Lenola

#### Prodotti agricoli e zootecnia:

Olive, ortaggi, uva, animali da pascolo, bufali, ovini, bovini, cinghiale, Castagne, selvaggina;

#### Prodotti trasformati:

Olio, vino, insaccati; caciotte, marzoline, ricotta, salsiccia, carne bovina e ovina, marmellate di frutta;

#### Gastronomia:

trippetta, lumache al sugo (ciammotte), pettola e fasuli (fagioli), pettola e ceci, zuppa e fasuli, polenta, pizza rustica, sanguinaccio, tozzetti, taralli al vino, pasta e fagioli, verdure con fagioli, zeppole, pasta e pane fatti in casa, pane con le olive, tortaro, struffoli, sedani fritti



# Analisi delle iniziative di promozione del territorio e dei prodotti attuate da SERAL E DAI 3 COMUNI

- **Terracina:**

- **Itri:**

- Il paese per valorizzare i prodotti tipici organizza feste e sagre:

- **19 marzo - festa di San Giuseppe**. San Giuseppe è il patrono dei pastori. Durante questa festa è possibile degustare per strada specialità gastronomiche quali salsiccia, bruschette con fagioli o con l'olio d'oliva accompagnate da olive e formaggi tipici
  - **Sagra dell'oliva itrana** – fine Novembre, quando i franti spremono i frantoi per fare l'olio. La leggenda narra che Enea navigando con i suoi marinai lungo le coste di Gaeta vide galleggiare nell'acqua marina erano salate e così nascono le olive sotto sale.

# Analisi delle iniziative di promozione del territorio e dei prodotti attuate da SERAL E DAI 3 COMUNI

## **LENOLA**

– Il paese per valorizzare i prodotti tipici organizza feste e sagre:

- 19 marzo - festa di San Giuseppe.

Durante questa festa si accende in piazza un grande falò e si vende la pettola con i fagioli.

### Sagra della zuppa e fasuli (fagioli)

A lenola ogni quartiere ogni anno organizza delle sagre;tra queste c'è la “la sagra della zuppa e fasuli” che si svolge in “piazza Lago”. Si svolge in estate; tutte le anziane del quartiere cucinano per poi portare in tavola, la sera la zuppa insieme ad altri prodotti consumati a Lenola.

### sagra del caprettone

La “sagra del caprettone” si svolge in una località di Lenola chiamata “il colle” e distribuiscono il caprettone arrosto accompagnato da varie verdure e la bruschetta con l' olio extravergine d' oliva

***segue***

### **I ponti in festa**

**in questa festa si mangiano verdure cucinate in diversi modi e la carne locale.**

### **La sagra della trebbiatura**

**la sagra della trebbiatura si svolge in una località pantano a Lenola; in questa festa si fa la dimostrazione delle tecniche di mietitura antiche e moderne; si fa la sfilata con le trebbiatrici e i trattori che parte da Ambrifi una località di lenola e arriva al Pantano dove poi, si svolgerà la festa caratterizzata da canti balli e anche balli antichi; inoltre, c'è anche la degustazione dei prodotti tipici di Lenola come la carne locale, la zuppa di fagioli, le verdure fritte e bollite, selvaggina e dolci tipici.**



# Il Portale di marketing territoriale di SERAL

[www.marketing.territoriale.it/sudpontino](http://www.marketing.territoriale.it/sudpontino)

- Alcuni dei prodotti del territorio sono rappresentati sul portale di Marketing territoriale di SERAL.



# Il parco

- Il parco degli Aurunci ci ha fornito materiali cartacei interessanti ed utili per la nostra analisi e schede di descrizione dei prodotti



**Parco Naturale dei Monti Aurunci**

REGIONE LAZIO

Home Dove siamo Contattaci Sala Stampa Modulistica Area Download Collegamenti Web Partners

Home ► Home

**Il Parco**

- Home
- Geografia

**Ultime notizie**

- Programma 2009/2010 di sostegno all'agricoltura nel Parco

**Sala stampa**

- Il Comune di Itri avrà una Caserma del Corpo Forestale dello Stato

**Attività e Progetti**

- Interventi sul territorio
- Educazione ambientale

# Progettazione

- **Alla luce di ciò che abbiamo definito nell'analisi attraverso i materiali raccolti siamo arrivati a produrre una scheda rappresentativa di alcuni dei prodotti tipici del territorio che sarà così composta:**
  - Nome del prodotto
  - Foto del prodotto
  - storia e descrizione del prodotto
  - Uso e ricetta del prodotto

## *Segue progettazione*

- **I prodotti che abbiamo deciso di illustrare sono i seguenti:**
  - **L'olio**
  - **Il pane**
  - **Il vino**
  - **La cicerchia**
  - **La salsiccia**
  - **La marzolina**

# PROGETTAZIONE

*Rappresentazione di alcuni prodotti tipici del nostro territorio*

**il pane casareccio**



# Segue progettazione

- **Storia del pane**

Preparazioni a base di sfarinati cotti sono state utilizzati come cibo fin dalla preistoria.

Il primo pane era probabilmente costituito da ghiande frantumate e mescolate ad acqua sottoposte poi a riscaldamento , naturale o artificiale, per creare una sorta di focaccia.

Coltivavano il grano e mangiavano pane già gli antichi Egizi e forse furono proprio loro ad ottenere, in modo del tutto casuale, il primo pane lievitato:l'impasto, infatti, inacidiva spontaneamente a causa delle alte temperature e, reimpastato con acqua e farina diventava una fragrante pagnotta.

# Segue progettazione

## Segue storia del pane

- La tradizione del pane casareccio delle nostre parti non è andata certamente perduta: in campagna continua il vecchio rito del pane cotto a forno a legna, magari anche di quello speciale alle olive.

## Caratteristiche

- Il pane casareccio a tre elementi che lo differenziano dal comune pane bianco: la farina di grano che contiene tutte le parti del chicco; il lievito naturale chiamato criscito, rinnovato quotidianamente dalla panificazione del giorno precedente il forno a legna, che consente la cottura graduale del pane a partire dal suo interno

## *Segue progettazione*

# Ricetta

- Dalla lavorazione del giorno prima si conserva un panetto di pasta che, sciolto in acqua tiepida ed impastato con la farina, si lascia fermentare tutta la notte.
- La mattina successiva al rinnovo del criscito si procede alla cernita della farina manualmente con crivello. Si mescolano la farina ed il lievito con aggiunta di acqua e sale fino ad avere un impasto morbido ma non appiccicoso.
- Si lascia lievitare per circa un' ora sotto un telo e, dopo avere separato una piccola porzione di pasta per preparare il criscito per il giorno seguente, si spiana la pasta e si modellano le forme delle pagnotte.
- A questo punto si lasciano le forme in cassette di legno per effettuare una seconda lievitazione, al termine della quale si procederà alla cottura in forno a legna.

*Segue progettazione*

- **La cicerchia**



SERAL

Camposcuola "ORCHIDEA" - Gruppo Prodotti del territorio

# Segue progettazione

## Storia

- La cicerchia è una pianta leguminosa, a granella originaria del medio oriente che veniva utilizzata sicuramente già dai Greci (la chiamavano lathiros) e dai Romani (cicercula). Nel Lazio, fino al dopoguerra per le sue caratteristiche di rusticità veniva coltivata nelle aree collegate interne. oggi è coltivato soprattutto nei campi di Campodimele dove ogni anno si svolge, generalmente il primo sabato di agosto, "la sagra della cicerchia". È comunque un comune poco diffuso che merita di essere riscoperto per le sue qualità, ma anche perché ha il sapore della sana cucina contadina, della tradizione di antichi righi e delle nostre radici culturali.

## Segue progettazione

- **Caratteristiche**

- E' una pianta erbacea annuale (*Lathyrus sativus* ), simile alla pianta di ceci. Si semina a primavera, si raccoglie ad agosto, non richiede concimazioni ed e' resistente alle temperature basse e alla siccità. Una volta raccolta si deve lavorare fino a quando non diventa giallo "albicocche" viene raccolta. Poi viene sbucciata a mano e i chicchi vengono raccolti in sacchi in ambienti secchi e asciutti. il seme della cicerchia è simile ad un cece schiacciato di colore bianco con un retrogusto di piselli e fave. È una importante fonte proteica ricca di vitamine (B1,B2,PP) calcio, fosforo e fibre e sembra contribuire in maniera significativa alla longevità degli abitanti di campodimele.