



Si Ã concluso martedÃ 6 giugno il progetto di educazione al consumo consapevole âSapere i sapori: a tavola con gli Etruschiâ

Descrizione

Si Ã concluso martedÃ 6 giugno con una visita didattica e con un âbanchetto allâetruscaâ lungamente preparato nei laboratori dellâ Alberghiero di Ladispoli, il progetto di Educazione al Consumo consapevole âSapere i sapori: a tavola con gli Etruschiâ, realizzato dallâIstituto Professionale di via Federici in collaborazione con A.R.S.I.A.L. (lâAgenzia Regionale per lo Sviluppo e lâInnovazione dellâAgricoltura del Lazio). Prima la visita allâAzienda Vitivinicola âTenuta Fontana Murataâ, quindi il âbanchetto allâetruscaâ alla Fienatora, Azienda agricola a conduzione familiare, nota nel territorio per la dedizione e lâattenzione rivolte alla tutela delle piÃ¹ antiche tradizioni enogastronomiche del Lazio.

Ad accompagnare gli studenti, il Prof. Antonio Moccia, Docente di Matematica e Responsabile di Sede dellâIstituto Alberghiero di Ladispoli, il Prof. Michele Comito, Docente di Sala, il Prof. Rocco Zezza, Docente di Enogastronomia e la Prof.ssa Concetta Allocco, Insegnante di Sostegno. A seguire gli allievi per documentare il loro percorso, câera questa volta Giovanni Furgiuele, Presidente dellâAssociazione Culturale âLâAgone Nuovoâ, che edita lâomonimo mensile distribuito in tutto il comprensorio sabatino. Ad accogliere gli allievi allâingresso della Tenuta Fontana Murata lâAvv. Giuseppe TENCHINI, proprietario della Cantina, con il Dott. Enrico Marra, Responsabile Commerciale e Gaetano Moretti, viticoltore della Tenuta.

E non Ã stata certo casuale, per la visita didattica, la scelta della Cantina âFontana Murataâ posta nei pressi del Borgo rurale dei Terzi, proprio al confine fra i territori di Anguillara Sabazia, Cerveteri, Bracciano e Fiumicino. Scopo primario della Famiglia TENCHINI, proprietaria dellâAzienda â ha spiegato lâAvv. Giuseppe TENCHINI durante lâincontro con gli studenti â Ã infatti quello di far rivivere lâantica tradizione ceretana del vino, perseguendo con volontÃ e determinazione lâobiettivo di creare un vero e proprio ponte tra passato e presente e facendo del connubio fra tecnologia e tradizione il punto di forza della propria attivitÃ â. Ma câÃ un motivo in piÃ¹. âLâA.R.S.I.A.L., Ente finanziatore del vostro Progetto â ha spiegato Giuseppe TENCHINI nel mostrare agli allievi i vigneti, le macchine agricole, gli edifici e le strutture del podere â ha una storia di estrema rilevanza per lâeconomia e la societÃ del territorio laziale. Si tratta, infatti, dellâAgenzia che, per i territori del Lazio e della Toscana, ha ereditato lâesperienza e il patrimonio

dell'Ente Maremma, artefice, a partire dagli anni '50, della famosa riforma agraria del secondo dopoguerra. Espropriati i latifondi, oltre diecimila famiglie di contadini furono trasformate in gruppi di piccoli proprietari. Ma grazie alla riforma furono anche costruiti ponti, acquedotti, strade interpoderali ed edificati borghi di servizio, con Chiese, scuole e spacci alimentari. E il Borgo dei Terzi ne è un esempio.

Il podere su cui sorge l'Azienda Vitivinicola Tenuta Fontana Murata riveste un'importanza fondamentale in questo contesto in quanto, per la particolare fertilità del suolo e per la fortunata posizione climatica (area collinare a non più di 7 km dal litorale) all'epoca della Riforma Agraria del 1950, fu eletto dall'Ente Maremma come podere pilota per l'effettuazione di colture sperimentali. E martedì 6 giugno gli allievi dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, attraversando le strade interpoderali di via Castel Campanile, via del Casalone, via di Tragliatella, hanno potuto osservare da vicino il paesaggio rurale scaturito dalla Riforma degli anni '50, immergendosi nella straordinaria campagna dell'antica Etruria. Prima una sosta al Borgo dei Terzi, quindi la visita alla Cantina di Fontana Murata.

Agli Etruschi, come è noto, si devono i primi studi sulle coltivazioni di viti, sugli innesti, sulla creazione di ibridi, sulla disposizione degli impianti viticoli. Dalle anfore tappate con sughero e pece alle bottiglie di oggi, dalla viticoltura etrusca a tutore vivo (o vite maritata, ossia legata ad altri alberi) alle tecniche attuali di coltivazione, dall'Et del Ferro (quando cominciò a diffondersi l'attività viticola) al presente: scorrono i secoli, ha spiegato Catia Minghi, Sommelier della F.I.S.A.R. di Civitavecchia, che ha accompagnato gli studenti in tutto il loro percorso etrusco, ma rimane intatta la qualità di un vino che beneficia di un clima mite e di un terreno di origine vulcanica, ricco di sali di potassio e di fosforo. La Cantina di Fontana Murata ha aggiunto Catia Minghi nasce circa 14 anni fa, quando Giuseppe, Lina, Beatrice e Alessandra Tenchini, spinti dalla passione e dall'amore per la coltivazione, decidono di acquistare la proprietà di circa 11 ettari, situata in Terra di Lite. I vigneti aziendali, che forniscono il 100% dell'uva vinificata e del vino imbottigliato, sono coltivati a Sangiovese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon (per i rossi), Fiano, Vermentino e Moscato (per i bianchi). La produzione ammonta a circa 10.000 bottiglie di Terrae Litis Bianco IGP, Terrae Litis Rosso IGP e Alma Rubra.

Da un podere all'altro: finita la visita alla cantina, gli studenti dell'Istituto Alberghiero si sono trasferiti nelle cucine del podere confinante, anch'esso ritagliato dagli agronomi dell'Ente Maremma negli anni Cinquanta: la Fienatora, divenuta un'azienda agricola che ha voluto conservare nel proprio nome la storia della famiglia e quella del paesaggio. A fare gli onori di casa, la proprietaria Patrizia Paris, con la figlia Francesca. Patrizia Paris ha raccontato agli studenti dell'Istituto Alberghiero la storia del podere, di cui il nonno fu primo assegnatario. Diviso successivamente in due lotti da 5 ettari ciascuno e trasformato in un'Azienda agrituristica, il podere La Fienatora è gestito ora dalla terza generazione: i proprietari sono noti nel territorio per l'attenzione estrema al rispetto delle tradizioni, dell'ambiente e della biodiversità (le verdure utilizzate per l'acquacotta sono state raccolte direttamente dagli studenti nell'orto della proprietà), per la cura del dettaglio nella presentazione dei piatti e per l'appassionata dedizione al proprio lavoro. Approfittate della formazione di eccellenza che offre il Vostro Istituto e imparate a cogliere l'importanza delle relazioni che legano il mondo della scuola alle realtà esterne ha dichiarato Giovanni Furguele, rivolgendosi agli studenti quella di oggi è una importantissima esperienza di conoscenza e di approfondimento. La nostra Associazione opera da quasi venticinque anni proprio per favorire ogni possibile occasione di scambio e di sinergia fra tutti i soggetti che operano nel comprensorio sabatino. È necessario fare rete e fare sistema, per valorizzare nel modo più efficace la storia, le specificità, le risorse e la straordinaria bellezza del nostro territorio.

Menu etrusco, quello che ha caratterizzato il pranzo preparato dagli allievi dell'Istituto Alberghiero, coordinati dai loro Docenti di Enogastronomia e di Sala Rocco Zezza e Michele Comito, straordinari registi dell'evento finale, a conclusione di un lungo e suggestivo percorso nel passato, cominciato all'Alberghiero di Ladispoli nel mese di aprile: uova, acquacotta, scottiglia e dolci con noci, pere e miele. Il tutto bagnato dal mulsum, la prelibata bevanda miscelata e speziata tipica del mondo antico.

Un omaggio al gusto agrodolce amato dagli Etruschi, ma anche all'identità dei luoghi e alle radici profonde del presente.

L'agone 2024