ASSOCIAZIONE CULTURALE TOR TRE PONTI



LA CUCINA NELLE LESTRE E NEI CANTIERI

LA STORIA NARRATA INTORNO AL FUOCO

Presentazione

Le ricette custodite in questa pubblicazione sono un'altra testimonianza dell'opera di ricerca dell'Associazione culturale "Tor Tre Ponti" che si sviluppa intorno all'antica Tripontium, stazione di cambio in età romana sulla Via Appia e storico luogo dell'incontro tra Paolo di Tarso, condotto a Roma al cospetto dell'Imperatore, e i primi cristiani di quella giovane Comunita'. L'Associazione, dopo una prima fase dedicata allo studio del periodo pre-bonifica, oggi va alla riscoperta di quella multietnica civilta' contadina che nell'Agro Pontino e lungo le pendici dei monti Lepini, fin dentro le mura delle citta' volsche che sembravano incontaminabili, incarno', in una straordinaria sintesi suscitata dalla titanica stagione del prosciugamento delle terre, tradizioni, linguaggi, sapori di tante parti d'Italia. Quella appena descritta puo' ben essere la giusta didascalia di questo ricettario perche' esso raccoglie piatti in cui ritrovi l'eleganza della Marca trevigiana, l'apparente rocciosita' del carattere friulano, l'adiposa sensualita' delle donne emiliane e l'esuberante generosita' dellla gente romagnola, senza dimenticare i colori e i profumi delle colline marchigiane e delgli zafferani abruzzesi. Non vi e' dubbio, peraltro, che tra i bonificatori della piana pontina le famiglie venete abbiano avuto presenza e ruolo preminenti. Senza nulla togliere ai Ferraresi, insuperati tecnici delle opere di bonifica, Trevigiani, Padovani, Vicentini, in particolare, hanno caratterizzato e tuttora caratterizzano, nella terza e quarta generazione, con il loro difeso e tramandato accento, le più identitarie origini... Non soltanto la denominazione dei Borghi rimanda ai luoghi del Piave, del Grappa, del Montello, dell'Isonzo, del Bainsizza, del Vodice, del Montenero, tutti cari e sacri alla Patria, ma anche inconfondibili cognomi come Bonaldo, Marostica, Bordignon,Trevisan,Vicentini, Padovan e certi piatti tipici a cominciare e a finire da sua altezza la polenta. Certo, questo piatto essendo per antonomasia il cibo dei poveri, non era estraneo alle autoctone popolazioni lepine! Eppure i Veneti, chiamati con tono ospitale Polentoni, ne hanno saputo fare il cibo della Comunita', che celebra se stessa e le proprie tradizioni in Sagre dove l'oro del proletariato, innaffiato con generoso e abbondante vino, si propone con i paramenti della cultura. La quale non e' il guardarsi compiaciuto nel retrovisore della nostalgia, ma l'identificarsi corporeo, sensuale con le citta' cresciute con gli uomini, con il loro sacrificio che fu spesso svuotato da una speranza di verosimile benessere nell'imperversare delle febbri malariche e di una miseria senza illusioni. Oggi munumento perenne a quegli uomini e alle loro impagabili donne sono le opere pubbliche degli impianti irriqui e idraulici della bonifica, le citta' dalla moderna e per troppo tempo sottovalutata architettura classica, che il Regime volle emulare dai canoni della citta' etrusca e romana. Tutto converge nellla voglia di non dimenticare evolvendo e nella necessità di capire, di riscoprire una storia che e' locale,ma porta i caratteri di una universalita' insita nell'uomo quando vive la dimensione della Comunita' per non voler vivere solo e senza memoria. Dal mito di Circe, disumanizzante malia, alla malaria, febbre dello spirito che si avviluppa nell'io indifferente, tutto in questa terra parla di redenzione costruita nel ritrovamento della memoria. Percio' le iniziative dell'Associazione "Tor Tre Ponti" sono significative e meritorie. Recuperare il passato,magari gustando i buoni piatti di tante e diverse contrade, oggi divenuti nostri per cura e per cultura, e' insieme molto umano, ma anche, direbbe D'Annunzio, divino.

Augusto Cianfoni Laudator memoriae!

LA POLENTA

Nel nostro Ricettario non poteva mancare la polenta, ricetta tipica dell'Italia Settentrionale e con alcune varianti, anche dei Monti Lepini e dell'Agro Pontino dove la tradizione per questo piatto è molto ricca e radicata.

Da sempre definita il "piatto dei poveri" la polenta sta alla base di molte ricette proprio grazie alla sua bontà e semplicità: la polenta, infatti, altro non è se non un impasto di acqua e farina di cereali, cotto in un paiolo.

Al contrario di quello che si pensa, la polenta non si fa solo con la farina di granoturco, ma può essere preparata con una grande varietà di cereali e addirittura con le castagne. Le origini della polenta affondano le loro radici nell'antichità, al periodo in cui Cristoforo Colombo, di ritorno dall'America, portò con se una pianta fino ad allora mai vista in Europa: il mais o granturco. Colombo spiegò che gli Indigeni delle Americhe usavano preparare una specie di composto a base di farina di mais e acqua, che veniva poi cucinato e arricchito con salse, legumi, carni o formaggi.

Un volta coltivata, la pianta del granturco, cresceva molto prosperosa nella parte settentrionale della nostra penisola e proprio per questa grande abbondanza, insieme al basso costo, divenne l'alimento preferito dei poveri e soprattutto dei contadini che la coltivavano. Poichè la polenta ha un sapore molto "neutro", facilmente adattabile, i contadini trovarono mille varianti per combinare questo alimento, molto nutriente e poco costoso, con altri piatti già esistenti. Addirittura, col passare del tempo, la polenta prese il posto del troppo costoso pane nell'alimentazione dei contadini.

Ad un certo punto la polenta divenne un piatto talmente comune che in alcuni posti non si mangiava altro e durante il periodo della pellagra si scoprì che, coloro che si nutrivano solo di polenta senza accompagnarci un qualsiasi altro alimento, si ammalavano prima a causa di carenza delle sostanze necessarie all'organismo per difendersi dalla malattia.

Al giorno d'oggi, le ricette a base di polenta che ci sono state tramandate, sono veramente tantissime e tutte buonissime: dalla polenta fritta, alla polenta con le spuntature di maiale alla poenta e osei.

Polenta bianca veneta

Ingredienti

600 g. farina di mais bianca. 3+1 litro acqua. 1 cucchiaio di sale.

Preparazione

Portate ad ebollizione i tre litri d'acqua con il sale.

Aggiungete la farina a pioggia e con l'aiuto di una frusta girate in modo di non formare grumi. Abbassate la fiamma e continuate la cottura girando in continuazione con un mestolo robusto di legno.

A parte tenete in caldo l'altro litro d'acqua che aggiungerete poco per volta se la polenta tenderà ad essere troppo dura.

Cuocete la polenta per 40 minuti, rovesciatela su un piatto, possibilmente di legno. Lasciatela raffreddare e rapprendere e tagliatela a fette.

Grigliate le fette di polenta per pochi minuti per parte.



Polenta di farina gialla e di grano saraceno

Ingredienti

700 g. farina gialla bramata.

300 g. farina grano saraceno per polenta.

4 litri d'acqua.

1 pugno di sale marino grosso.

Preparazione

Mescolate le due farine insieme.

Portate ad ebollizione l'acqua salata in un paiolo di rame.

Versate nell'acqua la farina, a pioggia, aiutandovi con una frusta e cercando di non formare grumi. Cuocete a fuoco lento, girando in continuazione, sempre nello stesso senso, con un bastone e pesante mestolo di legno.

La cottura deve durare almeno un'ora e non va aggiunta acqua durante la preparazione. All'interno della pentola si formerà una crosta che a cottura completa della polenta tenderà a staccarsi.

Girate il paiolo della polenta pronta su un piatto di legno, tagliate a fette e servite caldissima, come contorno dei piatti preferiti.



Baccalà con Polenta

Ingredienti

800 g. baccalà già ammollato

450 g. cipolline

400 g. pomodori maturi

Poca Farina

5 cucchiai di olio extra-vergine di oliva Alcune fette di polenta abbrustolita

Pepe

Sale

Preparazione

Imbiondire le cipolline affettate in olio di oliva, unire i pomodori sbucciati e tagliati a filetti, sale, pepe e far restringere il sugo. Friggere i pezzi di baccalà infarinati nell'olio di semi, salarli e peparli. Farli insaporire per 15 minuti nel sugo. Servire con le fette di polenta abbrustolite sulla gratella.



Polenta con salsicce e spuntature di maiale

Il ricordo di questa ricetta è comune e ben radicata nella tradizione pontina: il profumo del sugo che riempiva la casa e poi il momento della cena, la spianatoia grande di legno al centro del tavolo con la polenta cosparsa di sugo abbondante e con le spuntature e salsicce di maiale al centro e l'inevitabile gara a chi arrivava prima ...

Ingredienti per 4 persone

- 1 litro di passata di pomodoro
- 4 costine di maiale
- 4 salsicce
- 1 costa di sedano (anche le foglie)
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio sale, pepe, peperoncino pecorino grattugiato

400 gr di fioretto (farina per polenta macinata fine)

Preparazione

Prendete un paiolo di rame, metteteci un giro di olio Extra vergine di oliva dei Monti Lepini, l'aglio intero, la carota sbucciata e il sedano a pezzi grandi, la cipolla tritata. Accendete il fuoco al minimo e quando il tutto comincia a rosolare, aggiungete le salsicce e le costine.

Date una "mezza cottura" sfumando con il vino bianco, senza coprire.

A questo punto aggiungete la passata di pomodoro e 2 bicchieri di acqua, coprite e continuate la cottura per almeno un paio d'ore a fuoco lento.

Regolate di sale, pepe e peperoncino.

Per fare la polenta mettete una pentola sul fuoco, con 2 litri di acqua salata e quando bolle aggiungete la farina mescolando inizialmente con una frusta, per evitare la formazione di grumi. Continuate a girare con la paletta di legno per circa 40 minuti (leggete il tempo di cottura sulla confezione della farina).

La polenta va girata in continuazione, altrimenti si attacca!

Appena pronta, versate sulla spianatoia e condite con il sugo e la carne.

Per ultimo un'abbondante spolverata di pecorino...

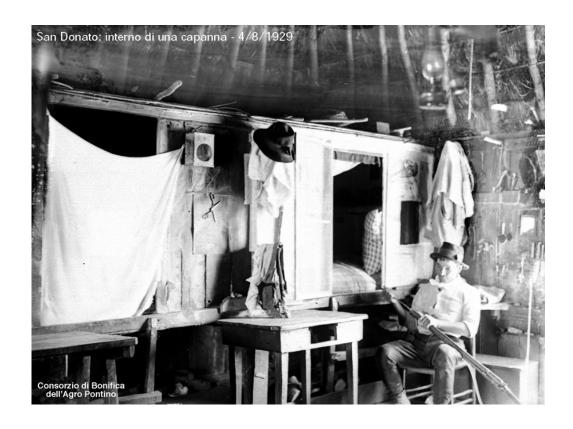
Poenta e osei

Ingredienti

50 uccellini 150 gr di pancetta magra 100 gr di olio extra-vergine di oliva foglie di salvia polenta bollente appena fatta sale

Preparazione

Con molta cura, pulire gli uccellini (oggi la legge proibisce quelli dal becco gentile), spuntare il becco e le zampine, spiumarli alla fiamma per togliere qualsiasi residuo, pulirli all'interno. Avvolgerli con una sottile fettina di pancetta, porre ai due lati una bella foglia di salvia che verrà fissata con uno stecchino. Porre gli uccellini in una padella ben unta di olio aggiungendo foglie di salvia a volontà. Tritare l'eventuale pancetta avanzata e porla anch'essa nella padella. Disporre gli uccellini a strati e lasciarli rosolare lentamente: il tempo di cottura varia a seconda della specie degli uccellini e della loro grandezza. Riportare sovente alla superficie il condimento che si sarà formato nel fondo. Salare il giusto, eventualmente aggiungere a termine di cottura qualche fiocco di burro, per aumentare il condimento che verrà versato sulla polenta bollente.



Polenta fritta

Ingredienti

acqua polenta già cotta sale olio per friggere

Preparazione

Cuocere la polenta come indicato nella ricetta base.

Versarla quindi ancora calda in una teglia foderata con carta da forno bagnata e strizzata, pareggiarne la superficie con una spatola bagnata in acqua fredda e lasciarla raffreddare almeno 30 minuti (deve avere lo spessore di un cm. abbondante).

Sformare la polenta raffreddata su un piano da lavoro e tagliarla a rettangoli o a rombi, bagnando di volta in volta in acqua fredda la lama del coltello che si usa.

Friggere i pezzi così ottenuti in una padella antiaderente in cui precedentemente avete versato un po' d'olio, due minuti per parte, sino a quando non si saranno dorati sulla superficie. Disporre su carta da pane e salare.



Minestra rustica di fave

Ingredienti per 4 persone:

400 g. di fave secche sbucciate
400 g. di cicorietta (meglio se selvatica)
Olio extra vergine di oliva
Aglio 2 spicchi
8 crostini di pane
2 foglie di alloro
Sale
Peperoncino

Preparazione

Porre in un tegame le fave ricoperte di acqua e lasciarle a bagno per circa 12 ore. Scolarle e farle cuocere, a fuoco molto lento, per 3 ore, in una pignatta di terracotta colma di acqua salata insieme alle foglie di alloro. Ogni tanto eliminare la schiuma che si forma sulla superficie. Dopo la prima ora di cottura, schiacciare le fave con una forchetta e continuare a farle cuocere mescolandole spesso. A fine cottura eliminare le foglie di alloro. A parte scottare in acqua salata la cicorietta ben lavata. Sgocciolarla, strizzarla e sminuzzarla grossolanamente. In una padella far soffriggere lo spicchio di aglio schiacciato a mano e un po' di peperoncino. Quando l'aglio comincia ad imbiondirsi toglierlo e versare nella padella la cicorietta e farla saltare per alcuni minuti. La minestra di fave va servita calda con l'aggiunta di olio extra vergine d'oliva e della cicorietta saltata al centro del piatto, unitamente a 2 crostini di pane strofinato con aglio.



Vellutata di fave e carciofi

Ingredienti per 4 persone:

400 gr. di fave 8 cuori di carciofo 4 o 5 steli di erba cipollina 1 peperoncino 100 gr. di panna liquida da cucina Olio extravergine di oliva Prezzemolo Qualche fetta di pane Sale

Preparazione

Prendere le fave e i cuori di carciofo e dopo averli ben sciacquati in acqua fredda deporli in una casseruola con un minimo quantitativo di acqua salata che ne consenta l'ebollizione. Tenerli in cottura fino a che non risulteranno morbidi alla forchetta, attenzione a non spingersi troppo oltre per evitare ai carciofi di squagliarsi durante la bollitura. Una volta cotte scolare le verdure con una ramaiola (per conservare l'acqua di cottura) e passarle nel passaverdure per ottenere una crema densa e omogenea. Quindi in una padella mettere a scaldare qualche cucchiaio olio extravergine di oliva con un peperoncino fatto a piccoli pezzi e gli steli dell'erba cipollina, unite quindi il composto cremoso, qualche mestolo dell'acqua di cottura e un cucchiaino di panna. Regolare il tutto con il sale. Mentre la zuppa è in cottura abbrustolire le fette di pane e sistemarle nei piatti dove andrà versata la zuppa. Una volta che la zuppa sarà ben amalgamata e sufficientemente calda versarla nei piatti sulle fette di pane e spolverare con una manciata di prezzemolo e di parmigiano.



Minestra del Colono

Ingredienti per 4 persone

200 grammi di fagioli borlotti secchi 100 grammi di orzo perlato 200 grammi di zucca gialla già pulita 1 cipolla; 1 rametto di rosmarino 1/2 litro di brodo vegetale 4-5 cucchiai di olio extravergine d'oliva sale.

Preparazione:

Mettere i fagioli in una ciotola piena di acqua e lasciare a bagno una notte. Toglierli e farli cuocere in un tegame con dell'acqua salata e un rametto di rosmarino per un'ora. Una volta cotti togliere i fagioli dal fuoco e scolarli. Nel frattempo tagliare la zucca in piccoli pezzi. Tritare la cipolla. In un tegame mettere due cucchiai di olio e ponetelo sul fuoco. Fate scaldare l'olio, a fuoco lento, e poi aggiungete nel tegame la cipolla tritata e i pezzettini di zucca. Fate cuocere, sempre a fuoco lento, per circa 10 minuti la zucca e la cipolla. Poi aggiungere il brodo vegetale. Mettere un pizzico di sale, coprire con un coperchio e lasciare cuocere a fuoco lento per altri 10 minuti. A questo punto la zucca sarà cotta. Quindi metterla in un passaverdure e passarla fino a ottenere una crema. Poi rimettere la crema di zucca di nuovo nel tegame. Aggiungere due mestoli di acqua calda, i fagioli sgocciolati e infine versare l'orzo perlato. Far cuocere per altri 20 minuti. Poi spegnere il fuoco e aggiungere un filo di olio crudo.



Zuppa legumi e bufalotto

Ingredienti per 4 persone

200 grammi di carne di bufalotto

4 Cucchiai di passata di pomodoro

1 Pugno di Ceci

1 pugno di fagioli borlotti

½ Bicchiere d'Olio d'oliva Extra-vergine

1 cipolla

1 Patata

1 Carota

1 Zucchina

2 Gambi di Sedano

Un bouquet di coriandolo

1/2 Cucchiaio di Pepe Nero

Preparazione

Mettere a bagno i ceci ed i fagioli per una notte. Tagliare la carne in piccoli pezzi. Sbucciate la cipolla e tritatela. Sbucciate le cipolle e la zucchina. Grattate le carote. Lavate le restanti verdure e fatele a pezzettini. Tritate il bouquet di coriandolo. In una pentola mettete l'olio, la cipolla tritata, la salsa di pomodoro, metà del bouquet di coriandolo, le spezie ed il sale. Far cuocere a fuoco vivo per qualche minuto poi aggiungere i pezzi di carne e bagnate con un litro e mezzo di acqua. Portate a ebollizione. A questo punto aggiungere le verdure i ceci e i fagioli , coprire e lasciare bollire per 40 minuti. Quando la carne e le verdure sono ben cotte, aggiungere il coriandolo avanzato ed eventualmente aggiungere acqua calda. Servire la zuppa in piatti di coccio.



Pennette dei Monti Lepini

ingredienti per 4 persone

400 gr di pennette
400 gr di carne di bufala macinata magra
300 gr ricotta di pecora fresca
Un litro di salsa di pomodoro
Cipolla, sedano, carota e un ciuffo di basilico
Un bicchiere di vino bianco
Parmigiano
Olio extra-vergine d'oliva

Preparazione

Fare un bel battuto con gli odori e metterlo in una casseruola con 6 cucchiai d'olio; quando imbiondisce aggiungere la carne macinata e alzare un po' il fuoco per farla rosolare e insaporire con gli odori; girare col mestolo e aggiungere la salsa di pomodoro ed il basilico a foglie intere, aggiustare sale e pepe e irrorare col vino bianco. Cuocere la salsa per un'ora a fuoco bassissimo, girando di tanto in tanto con un mestolo. Cuocere intanto le pennette, possibilmente rigate, scolarle al dente e porle in una zuppiera, dove sarà stata messa la ricotta sbriciolata; gettare poi il sugo sopra al tutto, girare bene per amalgamare tutti gli ingredienti. Servire con abbondante parmigiano grattugiato e guarnire con foglie di basilico appena colto e profumato.



Braciole di maiale alla Buttera

Ingredienti per 6 persone

6 braciole di maiale alte 2,5 cm
6 spicchi di aglio
2 cucchiai di aghi di rosmarino fresco
1 cucchiaio di pepe nero in grani
1 cucchiaio di semi di finocchio
1/2 peperoncino a pezzetti
Il succo di mezzo limone
Olio extra-vergine d'oliva
Un limone a spicchi
Sale

Preparazione

Marinare le braciole per circa 3 ore in frigorifero. Frullare l'aglio con il rosmarino, il pepe, i semi di finocchio, il peperoncino ed il succo di limone. Aggiungere poi a filo l'olio di oliva in modo da ottenere un impasto abbastanza denso. Con l'aiuto di una forbice fare dei tagli sul grasso (impedisce alla carne di accattorciarsi durante la cottura) e spalmare su ogni braciola il trito precedentemente preparato. Grigliare le bracioline a calore medio per circa 8 minuti per parte e servirle con la salsa al peperoncino e limone.



Bocconcini di bufalo in zuppa di provola affumicata e gnocchetti di patate alla menta

Ingredienti per 4 persone

400 g. di controfiletto di bufalo 1 rametto di rosmarino 250 g. di patate a pasta gialla 10 g. di limone 50 g. di pecorino 150 g. di farina 00 Foglie di menta 120 g. di provola affumicata 30 g. di scalogno 3 dl di brodo vegetale 1 pezzo di cotica di prosciutto Olio extra-vergine d'oliva Alloro, sale e pepe

Preparazione

Tagliare il controfiletto di bufalo a piccoli cubetti, cucinarli velocemente in una padella antiaderente con olio, alloro, rosmarino sale e pepe. Tagliare a piccoli pezzi la provola di bufala. Versare l'olio in una casseruola a doppio fondo e insaporirla con l'aglio e una foglia di alloro. Far poi appassire lo scalogno tritato con un pezzo di cotica di prosciutto, aggiungere la provola e bagnare con il brodo. Portare a bollore fino a fare sciogliere la provola. Aggiustare con sale e pepe. Per ultimo togliere l'aglio, l'alloro e la cotica. Frullare poi il tutto e passarlo con un passino fine.

Lessare le patate, sbucciarle quando sono ancora calde e passarle al setaccio. Aggiungere le foglioline di menta e grattare la buccia di un limone, la farina, sale, pepe e pecorino. Amalgamare con cura, confezionare gli gnocchi e rigarli con la forchetta o con l'apposito utensile.

In una casseruola antiaderente saltate i bocconcini di bufalo con la salsa di provola e gli gnocchetti che precedentemente sbollentati. Versare in un piatto fondo e decorare con delle foglioline di menta.

Rane fritte

Ingredienti

Rane Farina bianca Olio extra-vergine di oliva Sale

Preparazione

Prendere le cosce di rana, spellarle e lavarle in acqua fredda corrente, asciugarle e infarinarle. Portare l'olio ad alta temperatura e quindi friggere tutte le rane insieme sinché saranno croccanti. Lasciarle a scolare su carta paglia o assorbente da cucina e salarle a piacimento, servirle in tavola accompagnate da fettine di polenta appena cucinata. Gli esperti raccomandano: servirle caldissime e mangiarle con le mani! La difficoltà maggiore non è la preparazione, ma la cattura delle rane!



Zuppetta di telline

Ingredienti per 4 persone

500 gr di telline fresche Olio extravergine d'oliva 1 spicchio d'aglio Alcuni pomodorini maturi 1 peperoncino fresco piccante Pepe nero Prezzemolo Sale

Preparazione

Le telline hanno la caratteristica di vivere completamente sommerse dalla sabbia come quasi tutti i frutti di mare non allevati e per questo motivo devono essere spurgate: tenetele in acqua di mare almeno un'ora per poi passarle sotto acqua corrente. In un'ampia padella fate indorare, nell'olio extra-vergine di oliva, l'aglio che avrete avuto cura di schiacciare con un cucchiaio di legno, il peperoncino fresco, i pomodorini freschi e un pizzico di sale (il sale nell'olio esalta i sapori). Togliete dall'olio l'aglio e il peperoncino ed aggiungete le telline spurgate. Fate cuocere a fuoco dolce e con il coperchio ed aggiungete, a metà cottura, due dita di vino bianco. Quando tutte le valve si saranno aperte (basteranno pochissimi muniti) aggiungete il prezzemolo spezzettato e un pizzico di pepe nero e servite su fette di pane, precedentemente tostate ed insaporite con aglio fresco.

Varianti

La zuppettà può essere utilizzata anche per mantecare gli spaghetti ma, in questo caso, non aggiungete il vino bianco in quanto potrebbe dare un punto di agro al condimento.



Lumache alla pontina

Ingredienti per 4 persone

600 g. di lumache 500 g. di pomodorini freschi 4 filetti d'acciuga 2 spicchi d'aglio Un peperoncino Olio extravergine d'oliva, Mentuccia Sale e pepe

Preparazione

la prima cosa da fare è spurgare le lumache come segue:

Lasciate le lumache in un cesto di vimini per due giorni con pezzetti di pane bagnati d'acqua, alcuni bagnati nel vino e alcune foglie di vite. Lavate le lumache in un recipiente grande usando acqua con l'aggiunta di una manciata di sale e un bicchiere d'aceto. Le lumache produrranno una certa quantità di schiuma, continuate a lavarle cambiando l'acqua

finché non smetteranno di produrre schiuma. Sciacquate bene sotto acqua corrente.

Preparate un soffritto con l'aglio, l'olio e i filetti d'acciuga e il peperoncino; aggiungete i pomodorini (o in alternativa pomodori pelati) spezzettati, fate addensare la salsa e unite le lumache precedentemente spurgate e lasciate cuocere per poco meno di un'ora aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua; a dieci minuti dalla fine della cottura aggiungete qualche fogliolina di mentuccia e un pizzico di pepe.

Servitele calde.



L'Associazione culturale "Tor Tre Ponti"

Dopo l'apertura di "www.tortreponti.com", un sito web per ripercorrere la storia dell'antica Tripontium, stazione di cambio in età romana sulla Via Appia e storico luogo dell'incontro tra l'imprigionato Paolo di Tarso e i primi cristiani di Roma, nasce nel mese di marzo del 2009, per volontà di un gruppo di giovani del piccolo Borgo alle porte di Latina, l'Associazione Culturale "Tor Tre Ponti" con finalità di carattere storico, culturale e sociale. L'Associazione, in particolare, ha focalizzato la sua attività di ricerca e di studio al periodo storico pre-bonifica e post-bonifica, alle questioni ambientali, all'arte contadina, alle tradizioni e all'eno-gastronomia del Territorio. Le pagine di storia narrate dall'Associazione nel Sito Web e nella documentazione raccolta hanno ottenuto l'apprezzamento di molti e il Patrocinio del Comune di Latina, della Provincia di Latina e del Consorzio di Bonifica dell'Agro Pontino. Di particolare interesse è lo Speciale annullo filatelico dedicato al Bimillenario della nascita di San Paolo che si è tenuto nel mese di aprile del 2009 e la realizzazione di cartoline storiche che raffigurano la settecentesca Chiesa di Tor Tre Ponti nel 1900, prima dei restauri del 1934. Nel giugno 2009, presso il Palacultura di Latina, l'Associazione Culturale "Tor Tre Ponti" ha presentato un percorso Storico intitolato "Dal 1700...sulle orme della Bonifica"; in questa occasione sono state illustrate le opere di bonifica attuate dal Papa Pio VI che fece realizzare lungo la via Appia importanti infrastrutture tra le quali la Chiesa di Tor Tre Ponti, dedicata a San Paolo, per ricordare il suo passaggio nell'Agro Pontino. Inoltre sono intervenute diverse associazioni che hanno ripercorso, con quadri, documenti ed annulli filatelici il viaggio di San Paolo da Gerusalemme a Roma. Relatori il Prof. Giampiero Bianchi, docente di Storia delle Politiche Sociali, presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore che ha presentato una ricerca storica sui veneti in Agro Pontino e Piergiulio Subiaco, studioso del Territorio, che ha illustrato le opere di bonifica durante i secoli. Per l'occasione è stato attivato un servizio postale con annullo speciale di Poste italiane. Molte, quindi, le attività e le iniziative dell'Associazione in questo primo anno caratterizzate dalla grande capacità di coinvolgimento e dal rigore scientifico adottato nella ricerca storica.

Il Presidente

EmanueleBonaldo

