**La Repubblica** 10 Agosto 2020 *Quotidiano*

# Dal miele allo zafferano: le eccellenze del Parco nazionale del Circeo

*Una delle zone più ricche e meno raccontate del Lazio, attraverso i suoi prodotti tipici, compreso un caviale che non è come sembra.*

di STEFANO PETRELLA

Succosi cocomeri, kiwi color oro, profumato zafferano, un raro caviale vegetale. Sapori autentici, che raccontano un territorio proteso verso la campagna fertile, oltre che verso il mare cristallino. È il **Parco Nazionale del Circeo**, quel prezioso fazzoletto di bellezza compreso tra **Sabaudia** e **San Felice Circeo**, uno degli scorci più celebrati del litorale laziale, che riesce ad esprimere racconti di gusto unici, tutti da scoprire nella nuova **Guida di Repubblica** dedicata al Parco: oltre 260 pagine di consigli su dove mangiare, dormire e comprare, ma anche itinerari cinematografici, passeggiate archeostoriche e percorsi di trekking, oltre alle interviste a undici testimonial d'eccezione, tra cui **Dacia Maraini**, **Giovanni Malagò**, **Paolo Genovese**, **Laura Biagiotti** e **Marisa Laurito**.

Dal miele allo zafferano: le eccellenze del Parco nazionale del Circeo

Ma sono i prodotti della terra il vero tesoro delle fertili piane all'ombra del mitologico Monte Circeo. Riconosciuti grazie all'Ente Parco anche attraverso il progetto regionale del marchio di qualità "**Natura in Campo**", compongono uno straordinario itinerario del gusto tra aziende agricole e vitivinicole d'eccellenza. A partire dalla carne di bufala, che la famiglia Avagliano lavora da decenni e serve ai tavoli del ristorante Antico Mulino di **Borgo Montenero**, anche in forma di salamella, di bresaola e di ragù bianco e rosso. **Celebrin**, Macchiusi e Gnessi sono invece i punti di riferimento per i formaggi, perché in questi tre caseifici si acquistano speciali ricotte e caciotte

realizzate da latte di bufala, mentre a pochi chilometri dai confini del Parco, a **Sezze**, Roana è l'insegna che realizza il gelato con latte delle bufale del Circeo, con cui è addirittura in programma di dare vita al "gelato dell'area protetta".

*Agrilatina*

**I**ncastonata tra il mare e i due laghi costieri di Caprolace e dei Monaci, è poi Agrilatina, la rete d'imprese che produce la speciale **batata rossa**, patata originaria dell'America tropicale che qui ha trovato le condizioni ideali per esprimere al meglio tutte le sue straordinarie proprietà nutritive. Dolcissimo e di color oro è invece il **kiwi giallo**, un'altra delle eccellenze firmate Agrilatina, dal cuore zuccherino e dalla buccia liscia, a differenza del classico kiwi verde. Dall'Australia inoltre è arrivato ad essere coltivato nei confini del Parco il **finger lime**, detto anche "caviale di agrumi**"**. Si tratta di un particolare lime la cui polpa, composta da piccole sfere, lo fa assomigliare al caviale. Amato dagli chef, è prodotto dall'azienda Agricirce di **Sabaudia**.

*Il miele è una delle eccellenze della zona*

E se la produzione di miele è una delle punte di diamante della zona, grazie ad aziende come La Casina delle Api di San Felice e la Rubens Bonato di Sabaudia, al Circeo anche lo **Zafferano** è coltivato senza alcun additivo chimico, come avviene nel laboratorio Alchimie di Circe di San Felice e all'Arte dello Zafferano di **Terracina**. Celebre poi è il **cocomero pontino**, l'anguria succosa che qui cresce nelle migliori condizioni, grazie alla grande disponibilità di acqua. **Claudio Filosa** della cooperativa Latina Ortaggi, che conduce anche il negozio La Bottega dell'Orto a **Sabaudia**, è in prima linea affinché venga riconosciuto come prodotto IGP, mentre giovedì 27 agosto è in programma il "Premio letterario cocomero pontino", dedicato a poesie brevi e racconti, con Roberto Ippolito presidente di giuria.

*Frantoio Orsini*

E se, appena fuori dai confini del Parco, sono celebri sia le **fragole di Terracina** di Salvatore Ferrandes (a Borgo Grappa) che l'olio evo della **cultivar Itrana** e il "**Colline Pontine" DOP** - quest'ultimo prodotto anche dall'azienda di Paola Orsini di **Priverno** -, il **Circeo DOP** e l'**IGP Lazio** sono infine i due vini di punta del territorio, da scoprire grazie a insegne come Ganci, a Borgo Grappa, e Cantina Sant'Andrea, a Terracina. Ma la viticoltura in zona porta anche il nome di Antonio Santarelli, che in località Le Ferriere, nel comune di Latina, ha reso celebre l'azienda Casale del Giglio, da visitare per l'**area archeologica di Satricum**, all'intero della tenuta, oltre che per degustare e acquistare etichette come il Satricum, appunto.

*La Guida dedicata al Parco Nazionale del Circeo a partire da venerdì 14 agosto sarà disponibile in edicola (10,90 euro + il prezzo del quotidiano) e nelle librerie digitali e non (13,90 euro).*