

Sonnino

Comune della provincia di Latina



TERRITORIO

Arroccata sul Colle Sant'Angelo, Sonnino deve la sua fondazione ad alcuni abitanti della vicina Priverno, fuggiti nel IX secolo a causa della distruzione del loro villaggio da parte dei Saraceni. Molti studiosi fanno risalire la nascita del paese al periodo antecedente ai Romani, durante l'invasione dei Volsci, testimoniata da alcuni ritrovamenti in una contrada del borgo. Per secoli fu terra di frontiera tra lo Stato Pontificio e ultimo baluardo al confine con il Regno di Napoli.

Rinominata in diverse storiografie come *brigantopoli*, Sonnino è legata alla memoria del brigantaggio tanto che, per combattere il fenomeno dilagante, nel 1819 fu emesso un Decreto da Papa Pio VII, per la sua distruzione e definitiva cancellazione dalle mappe geografiche. La cittadina si fregia, tra l'altro, della presenza del Museo delle Terre di Confine, in cui il visitatore può conoscere e rivivere le vicende storiche del territorio anche attraverso un moderno allestimento concepito anche in senso interattivo.

LUOGHI

Del borgo medievale restano il Castello e la grande Torre cilindrica, imponenti edifici che si ergono sul colle Sant'Angelo. I primi signori, i De Sonnino, avviarono la costruzione della roccaforte intorno all'800. Dalla seconda metà del XIV secolo il Castello passò sotto l'egemonia di altre potenti famiglie della zona, tra cui i Colonna, i Borgia e i Carafa. Attualmente

appartiene alla famiglia Talani che ha deciso di tener chiusa la dimora storica, nonostante il fascino suscitato dalle antiche prigioni, dal forno e dalle insidie che dovevano proteggere il Castello dagli attacchi esterni.

Le strade del centro storico raccontano il loro passato grazie al proprio nome, preso dalle famiglie che vi hanno abitato, unito all'appellativo vicolo. Il Vicolo Re, per esempio, prende il nome dello speciale Biagio Re che aveva in quella strada la sua residenza. La popolazione locale è particolarmente legata alla *Festa delle Torce*, una manifestazione religiosa di antica tradizione che, è celebrata ogni sesta domenica dopo Pasqua. Le torce di cera, precedentemente benedette, vengono affidate ai capi gruppo, i *caporali* che guidano i *torciaroli* nel cammino sui monti, in forma di liturgia penitenziale.

ENOGASTRONOMIA

Al periodo delle Torce va collegato il dolce tipico, i *canesciune*, ripieni di ricotta e portati dai torciaroli durante il cammino liturgico-spirituale.

I fichi secchi vengono prodotti artigianalmente, secondo tradizione e confezionati in forme tipiche come le *paniceglie*, le *trezze* e le *crochette*.

Il territorio sonninese è uno dei più significativi esempi di distretto calcareo nel bacino mediterraneo. Le terre rosse, formatesi dalla dissoluzione chimica del calcare, hanno favorito la fertilità dei terreni, incoraggiando la coltivazione di particolari vitigni, come il Moscato di Terracina. La buccia è spessa ma non molto resistente, dalla polpa carnosa e succosa e con un intenso aroma tipico dell'uva Moscato. Si ottiene così, un vino da dessert e meditazione o per accompagnare formaggi stagionati come la tipica caciotta prodotta nel territorio dell'agro pontino.



Azienda agricola Gregorio De Gregoris



Da generazioni i membri della famiglia De Gregoris si sono indirizzati sulla strada dell'innovazione. Oggi l'azienda ha una struttura funzionale e moderna ma soprattutto è dotata di un'impiantistica ultramoderna con due linee di lavorazione per ottenere una potenzialità di molitura di 50 quintali l'ora. Sono stati creati anche degli spazi idonei per la ricezione degli ospiti.



Proprietario	Gregorio De Gregoris
Indirizzo	Via Consolare Caprocce, 4066 Sonnino Latina
Provincia	Latina
Telefono	+39 349 1467085
@	aziendadegregoris@libero.it
www	www.oleificiidegregoris.it
Ettari	10
Numero piante	2.500
Età	Secolare
Sesto d'impianto	Misto
Altitudine	450
Periodo di raccolta	Novembre - dicembre
Mezzi di raccolta	Manuale - meccanica
Metodo di frangitura	Ciclo continuo
Filtrazione	No
Contenitori	Acciaio inox
Ospitalità	Hotel Le Dune
Ristorazione	Castello di Trussio dell'Aquila d'oro Sale e Pepe

Nome olio	Olitrana
Cultivar	Itrana 100%
Formato	25 cl - 50 cl - 75 cl - 1 l - 3 l - 5 l
Degustazione	Giallo limone. Intensità olfattiva che propone percezioni di salvia, rucola e pomodoro. L'assaggio è gradevole e presenta sensazioni amare di radicchio che si arricchiscono con tocchi di pepe bianco. Tocco finale per un'insalata di puntarelle.