DAI COMUNI

Pomezia, Masterclass del Torvicello in collaborazione con l'Arsial

di **Redazione** · 22 dicembre 2025, 18:48

Nel weekend appena trascorso, Pomezia ha vissuto tre giornate dedicate a una tradizione che non nasce nei manuali, ma nella vita quotidiana di chi questo territorio lo ha costruito. La Masterclass del Torvicello, promossa dal Comune di Pomezia in collaborazione con ARSIAL, è stata un percorso umano prima ancora che gastronomico: un'occasione per restituire voce a una pasta che racconta la storia di una comunità e dei suoi gesti più autentici.

Il Torvicello nasce da un impasto semplice solo in apparenza. È un mix di farine in cui la percentuale più significativa è quella di farro, cereale antico e popolare, coltivato dai contadini arrivati nel territorio durante la bonifica, affiancato dalla farina integrale e dalla farina 00. Ingredienti essenziali e quotidiani, che parlano di lavoro, di terra e di tempo. È da questa combinazione che prende forma una pasta che non ammette scorciatoie e che chiede attenzione, ascolto e rispetto. La prima giornata ha visto protagonisti gli studenti degli istituti alberghieri di Anzio, Marino e Castelfusano (Ostia). Un momento di formazione basato sull'osservazione del gesto e sull'ascolto, durante il quale tecnica, tempi di lavorazione, pressione delle mani e cura dell'impasto sono stati raccontati come parti di un sapere artigianale che non può essere standardizzato. Ogni Torvicello nasce diverso, perché diverse sono le mani che lo creano, ed è proprio in questa diversità che risiede il suo valore.

La seconda giornata ha rappresentato il cuore vivo dell'esperienza. Chef, content creator e giornalisti di settore hanno lavorato insieme, condividendo tavoli, farine e riflessioni, dando vita a un confronto reale tra tradizione e interpretazione contemporanea. La presenza delle istituzioni ha accompagnato questo momento come segno concreto di attenzione e partecipazione. Alla degustazione delle varianti di Torvicello realizzate durante la giornata hanno preso parte il Sindaco di Pomezia, Veronica Felici, l'Assessore Cristiano Davoli, Assessore alla Promozione del Territorio e alla Comunicazione, e l'Assessore Irene Mura, con delega alle Attività Produttive e alle

Politiche Agricole, sottolineando il valore culturale, identitario ed economico del progetto.

Nel corso della degustazione sono state presentate due varianti contemporanee del Torvicello, una ispirata al mare e una alla terra; un dialogo gastronomico che ha restituito, attraverso il piatto, la duplice anima del territorio.

In questa occasione, il mastro pastaio storico Marco Giuliani ha deliziato i partecipanti con la sua pasta, offrendo la possibilità di assaporare il Torvicello nella sua espressione più autentica e di metterla in dialogo con le interpretazioni nate dal lavoro collettivo.

La terza giornata ha riportato il racconto al suo orizzonte naturale, quello del territorio. La visita al Museo del ’900 ha aperto uno sguardo sulla Pomezia delle origini grazie al racconto appassionato della dott.ssa Claudia Montano, che ha accompagnato i partecipanti attraverso ricordi, fotografie e supporti multimediali, restituendo l’immagine di una città agli albori. A seguire, il momento finale di condivisione ha ricondotto il Torvicello alla sua funzione più autentica, quella di punto di incontro. La ricetta tradizionale, accanto alle varianti nate durante la masterclass, ha mostrato come una stessa radice possa generare espressioni diverse senza perdere identità.

In un tempo in cui la cucina italiana è riconosciuta come patrimonio culturale immateriale dell’umanità, la pasta resta il suo simbolo più universale. Sono però le storie locali, come quella del Torvicello, a darle profondità e verità: storie fatte di farine semplici, di mani che impastano e di territori che hanno imparato a nutrirsi con ciò che avevano.

A sottolineare il valore identitario di questa esperienza è stato anche il Sindaco di Pomezia, Veronica Felici, che ha dichiarato: «Il Torvicello nasce da un impasto che racconta la nostra storia, fatto di farina di farro, farina integrale e farina 00. Ingredienti semplici e popolari che parlano di lavoro, di terra e di comunità. È un prodotto di cui andare orgogliosi, perché racchiude l’identità di Pomezia e il percorso di chi questo territorio lo ha costruito.»

La Masterclass del Torvicello lascia in eredità qualcosa che va oltre l’evento. La consapevolezza che le tradizioni non si conservano nel silenzio, ma continuano a vivere quando vengono rimesse nelle mani delle persone.

Articolo pubblicato su Istituzioni24: https://www.istituzioni24.it/2025/12/22/pomezia-masterclass-del-torvicello-in-collaborazione-con-larsial/

© 2026 Istituzioni24