

Tradizione e innovazione nei prodotti di una terra
in cui convivono mare e montagna
Agricoltura biologica, olio Dop, salumi certificati

Il fatto

Teramo, o del turismo del gusto Le "Virtù" nella grande cucina

GIAMPIERO CASTELLOTTI

LA "GRANDE CUCINA TERAMANA" SIAFFACCIA ALLA RIBALTA INTERNAZIONALE UNENDO L'INNOVAZIONE ALLA TRADIZIONE DELLE "VIRTÙ"

Maggio, nell'antica tradizione contadina, rappresentava la difficile transizione tra l'esaurimento delle provviste invernali e l'ansia per i primi raccolti della bella stagione. A Teramo, per esorcizzare i pericoli delle carestie legate al periodo, da tempi lontanissimi si svolge l'originale rito denominato "Le Virtù", consumo collettivo di una pietanza che sposa i rimasugli alimentari dell'inverno con le primizie primaverili. In tutto una cinquantina d'ingredienti - soprattutto salumi e formaggi arricchiti da erbe della nuova stagione - cotti singolarmente e poi assemblati.

Poche usanze possono rappresentare più fedelmente il proprio territorio. Il Teramano è un bacino di estreme differenze ma anche di forti sovrapposizioni, frutto della particolarissima morfologia dell'ambiente: qui, nell'arco di pochi chilometri, la civiltà marina della costa s'incontra con la saggezza contadina dell'entroterra fino a raggiungere il mondo pastorale di vette che sfiorano i duemila metri. Di conseguenza, le commissioni sono all'ordine del giorno (non mancano, ad esempio, antiche pescherie di montagna). E soprattutto di ogni tipo. «A Campi, zona celebre da almeno tre millenni per l'allevamento dei suini e oggi per la porchetta - racconta lo storico Nicolino Farina - i maiali della pianura si portavano a pascolare liberamente nelle zone collinari e montane. E spesso le scrofe venivano ingravidate da cinghiali selvatici».

Non è allora un caso se quest'anno "Le Virtù", simbolo della tradizione enogastronomica locale, sono state inserite nella manifestazione "La grande cucina teramana", una "quattro giorni" di eventi, convegni, cene tematiche, visite guidate e laboratori del gusto organizzata dallo Slow Food. Da tutta Italia (e dall'estero) sono giunti centinaia di cultori della buona tavola, anche sull'onda dei crescenti consensi che da tempo sta incontrando la tavola abruzzese, di cui sono prova le trionfali presenze sia al Salone del gusto di Torino, dove un luculliano banchetto di circa 130 portate è finito sui giornali di tutto il mondo, sia al veronese Vinitaly, dove il Montepulciano d'Abruzzo ha lasciato il segno.

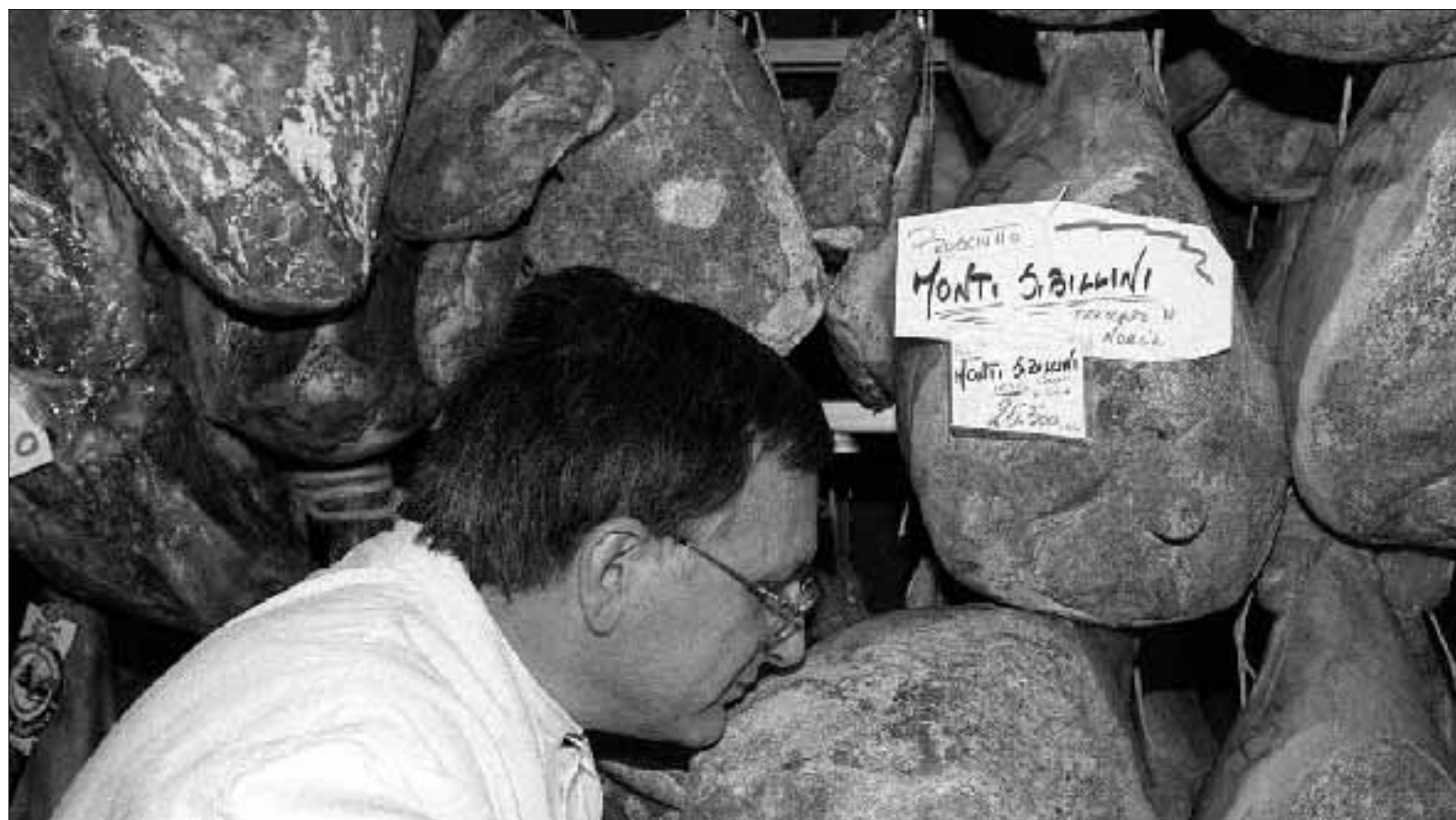
"La grande cucina teramana" si è aperta con un importante convegno sull'olio d'oliva, a cura della facoltà d'agricoltura dell'università di Teramo e dell'Arssa. Proprio l'Abruzzo teramano sta per ottenere la terza Dop regionale (si chiamerà

INFO

Madonie Appello per il piano

Un appello per la revisione del piano territoriale del Parco delle Madonie (nel Palermitano, 2.600 specie botaniche) ha ottenuto quattro firme, include quelle dei vertici di Wwf, Legambiente, Lipu, Club Alpino Italiano, Italia Nostra e altri organismi. E per dare un peso maggiore all'iniziativa Fulco Pratesi, presidente del Wwf, a Ismeloha

partecipato a una manifestazione mentre a Castelbuono se ne è svolta una a favore invece di una strada che unirebbe il grosso paese all'interno del parco con Petralia Sottana. Poiché consentirebbe di raggiungere celermente l'ospedale zonale di Petralia Sottana, è stata polemicamente definita dagli (in quest'occasione) anti-ambientalisti «la strada della salute».



Pretruziana), dopo quella Aprutina (Pescara) del 1996 e delle Colli-teatine (Chieti) del 1998. «Questo è un territorio olivicolo di sicura potenzialità - sottolinea Nanni Ricci, fiorentino, uno dei massimi esperti d'olio in forza allo Slow Food - Ci sono forti precondizioni di alta qualità: la popolazione olivicola è antica, importante e ben gestita, a conferma ci sono molte piante dal tronco enorme non toccate dalla gelata dell'85. Di contro, ci sono abitudini difficili da modificare, riguardanti l'epoca di raccolta, il mantenimento delle olive e la frangitura caratterizzata da troppi frantoi di tipo tradizionale, non in grado di garantire qualità. Ma il discorso è evolutivo, e con pochi sforzi il Teramano può davvero decollare».

Ottimista anche Marino Giorgetti, dell'Arssa: «La Dop, in via d'approvazione, comprende una zona che, partendo dalla costa e arrivando a 700 metri, offre prodotti molto differenziati. Il disciplinare recita che il 75% deve essere rappresentato da leccino, frantoio e

dritta, cioè un'ossatura dalla composizione ampia. Il rimanente, analogamente, è ben diversificato: spiccano le qualità carboncella, castiglione, pendolino, sargano e soprattutto la tortiglione, in passato trascurata ma oggi rivalutata anche perché molto ricca di polifenoli».

LA MADDALENA

Bordon acquisterà Budelli

Il ministero dell'Ambiente è pronto ad acquistare Budelli, l'isola gioiello dell'arcipelago della Maddalena famosa per la sua spiaggia di sabbia rosa. Per l'operazione sono già stati accantonati 4 miliardi nell'ambito delle risorse per la conservazione della natura. Ad annunciare che il ministero potrebbe fare shopping di alcuni dei tesori naturali messi in vendita da privati è il ministro dell'Ambiente, Willer Bordon, che ha confermato che l'Ambiente sta accantonando alcuni fondi ad hoc per «intervenire ma solo in alcuni casi estremi». Il ministro ha spiegato di voler sciogliere due punti caldi nella politica delle aree protette: quelli del Parco nazionale del Gargano e del Parco interregionale del Delta del Po. «Fra due settimane sarò in Sardegna per incontrare gli esponenti degli enti locali coinvolti sul Gennargentu. Mi chiedo come si sia potuti arrivare a un livello di tensione così forte». Bordon punta a una «strategia del consenso» anche per il Delta del Po, che dovrebbe diventare Parco nazionale se l'attuale parco interregionale non dovesse - come in effetti sembra - decollare. «L'attuale situazione non è più accettabile, se non c'è l'assunzione di interregionalità bisognerà andare oltre: stimolerò al massimo le realtà locali perché un decreto del ministro sarebbe l'ultima ratio e io spero di non doverla usare».

li». Vetrina speciale per l'azienda olivicola "Domus olivarum" di Morro d'Oro, con produzione biologica certificata. Il titolare, Roberto Fossemò, conferma: «Per la concimazione del terreno usiamo solo prodotti organici, per la lotta antiparassitaria seguiamo il metodo della lotta guidata, evitando l'utilizzo di fitofarmaci e privilegiando prodotti rameici e metodi di coltivazione atti a mantenere l'equilibrio biologico naturale».

127 laboratori del gusto che, durante la manifestazione, hanno animato le aule del liceo classico "Delfico" di Teramo e le 14 cene tematiche distribuite in otto centri della zona, oltre a confermare le qualità dell'olio hanno esaltato gli altri punti di forza del patrimonio alimentare teramano, caratterizzato da produzioni medio-piccole di buona qualità e grande potenzialità. Apprezzati i salumi de "I salumieri di Castel Castagna", azienda certificata Iso 9002 e localizzata nell'omonimo centro sulle pendici del Gran Sasso. Per i vini,

Olio d'oliva in attesa di Dop, salumi certificati Iso 9002, vini d'alta qualità. Le produzioni agroalimentari teramane puntano sulla qualità e sulla sostenibilità

sotto il segno del Montepulciano, le cantine illuminate. Lepore e Montori spiccano sulla linea della tradizione, mentre Orlandi Concutti Panno e Faraone puntano maggiormente all'innovazione. Racconta Camillo Montori, tra i più apprezzati produttori della zona: «Negli anni passati il Montepulciano è stato caratterizzato da un'immagine non certo esaltante, causa soprattutto la commercializzazione a prezzi bassissimi operata da molti marchi. Ciò, in compenso, ha contribuito alla sua diffusione in tutto il mondo, dove con il tempo ne è stata apprezzata la qualità. Oggi le sue quotazioni vivono una crescita straordinaria».

Sul piano dei formaggi, infine, il Teramano vive il suo momento di gloria. Una prima Dop sta per premiare uno dei più particolari della tradizione italiana: il pecorino di Farindola, prodotto con il caglio ricavato dalla mucosa dello stomaco di suino, arricchito con miscela di aceto bianco, vino, peperoncino e pepe. Altra Dop in arrivo per il pecorino di Atri, di cui esiste un'originale versione sott'olio (pecorino di Montone). Ultime due Dop riservate alla giuncatella (pecorino fresco) e alla giuncatella vaccina (formaggio fresco a pasta tenera).

Al di là di qualche neo organizzativo, tradizionale punto di debolezza della ricettività abruzzese (ma le responsabilità ricadono sul contesto: esemplare la cattiva gestione informativa dello straordinario patrimonio artistico del comune di Atri, affidata in toto a un'agenzia dell'Acì che da tempo ha «terminato tutti gli opuscoli»), "La grande cucina teramana", così come il recente "Piaceri e sapori della provincia di Chieti", rappresenta una tappa importante per la valorizzazione del patrimonio ambientale abruzzese. «Queste sono le ricette giuste per garantire al territorio della visibilità nuova legata all'ambiente e alla qualità dei prodotti», sottolinea Claudio Ruffini, presidente della Provincia di Teramo. Gli ha eco l'avvocato Libero Masi, presidente dello Slow Food Abruzzo: «Il nostro è un progetto di turismo moderno, che nasce dall'idea che la vera cultura risieda nello sviluppo del gusto e non nel suo immiserimento. Contro l'omologazione imperante e il generale, sconsigliato appiattimento del gusto crediamo che si debba restituire ai sensi il ruolo di strumento di conoscenza e di piacere, nel segno della misura e, appunto, del buon gusto». Come dagli torto?

CISL

«Finanziare le bonifiche»

Raddoppiare i finanziamenti per la bonifica delle aree industriali inquinate ma non far slittare i termini per l'autodenucia delle imprese. Nel prossimo Dpef quindi gli stanziamenti per il clean-up dovranno passare da 2.000 a 4.000 miliardi. È quanto sollecita la Cisl al ministro dell'Ambiente, Willer Bordon, e al governo. In una nota il segretario confederale Giorgio Santini sollecita anche una legislazione sul modello della 488 «di esclusiva finalizzazione alla certificazione ambientale delle imprese secondo le norme europee. Va respinta - dice Santini - la richiesta della Confindustria di proroga dei termini di scadenza del 16 giugno prossimo dell'autodenucia delle imprese per gli inquinamenti in atto o pregressi, perché comporterebbe uno slittamento degli investimenti».

TERRA COTTA

Conero, sapore di Marche... passato per il sifone

STEFANO POLACCHI

Concedetevi una pausa e andate a scoprire un pezzo d'Italia che in pochi (per fortuna) conoscono: puntate su Ancona, uscite per il Monte Conero e Sirolo, poi fermatevi sulla spiaggia di Numana, al "Saraghino", dove il fascino di Lorena Abramucci e la fantasia di Roberto Fiorini (071.7391598) vi dimostreranno come sia possibile una cucina d'avanguardia intimamente territoriale.

Quando la panoramica di "antipasti" giunge alla lasagnetta di patate e orata, spuma di pomodoro e salsa di olive, il ricordo delle fragranze e della fantasia del catalano Ferran Adrià ci riporta a Cala Montjoi. Ma qui siamo sull'Adriatico, poco sotto Cesenatico... «E questa lasagnetta io la facevo già sei anni fa - sorride Roberto - Da Adrià sono stato a mangiare. Sicuramente mi ha stimolato molto. Ma a fare lo stove da lui non sono andato, ho pensato che non avrei trovato la giusta dimensione per farne tesoro. Così

ho finanziato lo stage del mio più giovane aiuto: per lui è stata una folgorazione. E quando è tornato abbiamo ripassato insieme tutto...».

Fiorini è una sorta di "corsaro" che corre tra diversi mari: nasce a Cerveteri, sul Tirreno, passa l'adolescenza sull'Adriatico, e a febbraio, in vacanza, si tuffa nei mari caldi per godersi anche lui un pezzetto d'estate. «È più diretto il rapporto col mare che con la cucina tradizionale». Di qui, forse, il suo rapporto deciso col pesce, senza timori reverenziali. Nell'universo dei sapori di Roberto, però, non c'è solo il mare. C'è anche il sole della madre siciliana. Ed è la folgorante spuma di pomodoro a tradire questi legami. «Mia madre bolliva nell'acqua anche i pomodori, poi tirava via la pasta e ci schiacciava sopra i pomodori con un filo d'olio e un po' d'acqua di cottura. Il gusto del pomodoro era un'esplosione. La tecnica del sifone mi aiuta a ritrovare l'integrità e la leggerezza di un sapore».

Ma il sifone non è l'unico strumento. La razza al vapore con verdure croccanti e vaigrette di sedano è l'esempio di come utilizzare il pagò-jet che con l'aria polverizza le verdure: il sedano armonizza la salsa e crea un delicato effetto cous-cous. Nella

lasagnetta di patate è usata una macchinetta giapponese che affetta le verdure in un'unica sfoglia.

Poi, altre due colonne del territorio: la caposanta grigliata nel lardo su una zuppa di cipolle bianche, olio al peperoncino e salsa aglio e prezzemolo. E il gambero, infilato nei ravioli con verdure e zenzero in salsa di piccole vongole locali: delizia dell'Adriatico al profumo d'Oriente. Per chiudere, un gioiellino della nuova enologia marchigiana: verdicchio "Podium" di Garofoli.

LA RICETTA

Rombo in porchetta arrostito sulla pelle con tortino di radicchio alla griglia

Ingredienti: un rombo; radicchio di Chioggia, radicchio di Treviso; lardo di Colonata; brodetto ristretto fatto con le lische del rombo e carota, cipolla, sedano, porro, alloro, aglio e pepe in grani; 1/4 di litro di olio umbro; pane in cassetta; aglio; una manciata di finocchio selvatico; olive nere taggiasche tagliate a julienne finissima; qualche pomodoro a cubetti piccolissimi e

una julienne (listarelle finissime) di buccia d'arancia sbollentata tre volte in acqua. Esecuzione: sfilettare il rombo e fare porzioni da 130 gr. circa. Con un coltello creare una tasca il più vicino possibile alla pelle e farcirlo con un trito fine di pane in cassetta, lardo e finocchietto. Arrostito il pesce sulla pelle in una padella antiaderente. Asciugare su carta assorbente e tenere al caldo. Tagliare il radicchio di Treviso in 2-3 parti, rivestirlo con una fetta di lardo e cuocerlo al ferro o al forno. Strofinare uno specchio d'aglio all'interno di uno stampino individuale di ceramica, spolverarlo col finocchietto e foderarlo con una foglia di radicchio di Chioggia crudo e una di spinaci, riempire col resto del radicchio grigliato arrotolato e passare in forno a 180° per pochi minuti. Emulsionare al frullatore un po' di brodetto con l'olio umbro fino a una giusta consistenza, poi scaldarlo in una padella con le olive, i pomodori e la buccia d'arancia. Sistemare vicini tortino e rombo e nappare con la salsa all'arancia.

COMUNI

Matelica è anti Ogm

«Gli organismi modificati geneticamente sono un pericolo sia per l'uomo sia per l'ambiente». Per questo il sindaco, Patrizio Gagliardi, ha proclamato Matelica "Comune antitransgenico", sulla linea di Bubbio, il primo Comune antitransgenico d'Italia. «Chiunque voglia mangiare gli Ogm - ha detto - può farlo, ma noi vogliamo cibi sani, genuini, naturali». E per questo anche nelle mense scolastiche saranno privilegiati acquisti presso le aziende alimentari e catene distributive che si sono impegnate a non commercializzare prodotti derivanti da Ogm. Ancora più duro l'assessore alla sanità, Claudio Modesti: «Aumento di allergie, trasferimento di tossine, inquinamento del terreno e resistenza agli antibiotici - ha detto - sembrano essere delle conseguenze inevitabili».

