

Aspettando Cheese -11



Partners - LA STAMPA

I consigli di Slow Food

info@slowfood.it



In alto un momento della lavorazione dei fiori di zafferano. A destra due forme di canestrato di Castel del Monte, uno dei formaggi tipici dell'Abruzzo



perativa (un centinaio di soci), ci sono le tendopoli blu della Protezione civile. Inutile cercare le piante in questo periodo, la fioritura e la raccolta sono a metà ottobre. Quando la strada incomincia a scendere verso Popoli, ci si lascia il «crater» del terremoto alle spalle. Da Sulmona in avanti, ai piedi della Maiella, è tutto intatto.

«Però anche qui abbiamo risentito del calo di clientela - racconta lo chef Niko Romito del Reale di Rivisondoli, enfant prodige della cucina abruzzese

L'itinerario

GIGI PADOVANI

Dal Gran Sasso alla Maiella e fino alla Marsica, è nei tratturi percorsi dalle greggi care a D'Annunzio che si può ancora ritrovare il cuore antico d'Abruzzo: tra cooperative sociali, artigiani che da generazioni si tramandano i segreti della produzione, anziani che resistono nonostante le difficoltà. A Paganica, frazione di settemila abitanti a sei chilometri da L'Aquila, il laboratorio dove Mauro De Paulis produce salumi e prescitti eccezionali è ancora agibile, dopo il terremoto, mentre il suo negozio è nella «zona rossa». Ma lui non mollava, e caparbiamente cerca di aprire un altro accanto alla chiesa del paese.

Da queste parti c'è un crogiolo che per ora si salva, sia pure con qualche problema. È lo zafferano: si coltiva nella Piana di Navelli, centro a una trentina di chilometri ad Est dell'Aquila. È una spezia preziosa: nonostante il giro d'affari sia intorno ai 600 mila euro l'anno, i pochi coltivatori che ancora vi si dedicano con molta fatica devono competere con i prezzi più bassi di spagnoli, iraniani, turchi, marocchini. «Per ottenere un chilogrammo del nostro zafferano Dop dell'Aquila - spiega Silvio Sarra, 73 anni, presidente della Cooperativa Altopiano di Navelli - si devono lavorare circa 200 mila fiori, raccogliendo il crocus all'alba e selezionando i pistilli entro la sera». A Civiterna, dove Sarra mantiene la sede della coo-

Dove l'Abruzzo profuma di zafferano

Nel cuore antico della regione si coltiva l'«oro giallo»

Nel vecchio mulino i piatti dei pastori

osterie d'Italia

Nel locale di un antico mulino, l'Osteria della posta ospita anche uno spazio dedicato alla degustazione e alla vendita dei prodotti tipici abruzzesi. La freschezza delle materie prime, l'abilità della cucina e la cordialità dell'accoglienza fanno di questo locale un sicuro punto di riferimento per gli amanti della buona tavola. Si gustano i piatti della tradizione pastorale: si comincia con ottimi salumi prodotti in casa e stagionati in antiche cantine di alta quota, poi i formaggi locali, le frittelle e frittura di verdure. Si prosegue con le paste tirate a mano condite con ricotta e noci, allo zafferano o ai funghi. Non mancano le zuppe di legumi. I sapori delle vallate caratterizzano i piatti di mezzo, che spaziano dai gusti più decisi dei pascoli ai delicati aromi degli orti. Ancora territorio fra i secondi, con il coscio di agnello allo spiedo, il cinghiale brasato, il vitello ai funghi porcini. In estate, braci sempre ardenti per un gustoso viaggio tra le migliori produzioni ovine e bovine del Gran Sasso. Per chiudere, torte della tradizione o confetturi di mele cotogne al mosto d'uva. Buona selezione di bottiglie abruzzesi. Prezzi: 25 euro vini esclusi

A cura di Paola Gho



OSTERIA DELLA POSTA
POGGIO PICENZE (AQ), VIA DELLA PALDIMAIA 1,
TEL. 0862-80474

Ai piedi del Gran Sasso nasce il Canestrato

luoghi del gusto

Nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga (dove sono presenti 300 essenze foraggere) si trova il luogo tipico della pastorizia abruzzese: Campo Imperatore, un altopiano a 1800 metri di quota, lungo 19 chilometri. Qui si pratica da almeno due millenni la transumanza orizzontale, che utilizza per la salita e la discesa delle greggi i grandi sentieri erbosi, i tratturi. Esiste anche la transumanza verticale dei pastori locali, che trasferiscono gli armenti a diverse altitudini garantendo agli ovini 7-9 mesi di pascolo all'aperto. Buona parte di Campo Imperatore è compresa nel territorio di Castel del Monte. Il suo canestrato, tutelato dal Presidio Slow Food, si ottiene da latte crudo di pecore sopravvissute e gentili di Puglia. Filtrato e riscaldato a 35-40 gradi per 15-25 minuti, è addizionato con caglio di agnello. La cagliata è rotta alle dimensioni di un chicco di mais, cotta a 40-45 gradi per 15 minuti, trasferita nelle fiasche e pressata. Dopo la salatura, le forme sono poste a stagionare per 2-12 mesi, periodo durante il quale sono regolarmente unte con olio di oliva. Contattando Giulio Petronio (tel. 333 5814030), potrete conoscere gli indirizzi dei produttori del Presidio Slow Food.

A cura di Angelo Surruso



(che stene in meno appena conquistate)», ma speriamo che la vetrina del G8 ci dia un'opportunità di ripresa. Niko, da Sulmona fino a Scanno, ci accompagna da due suoi fornitori che hanno strutture agrituristiche e allevano ovini, oltre a produrre formaggi eccezionali: ricotte, pecorini, yogurt a latte crudo di capra. Ad Anversa degli Abruzzi, dove D'Annunzio ambientò *La scialoia sotto il maggio*, c'è l'azienda di Nunzio Marcelli. La Porta dei Parchi, nata nel 1977, Marcelli si è laureato in Economia con il professor Federico Caffè, ma poi ha deciso di puntare sulla pastorizia, con un agriturismo che riesce a coinvolgere gli ospiti in mille attività. L'ultima sua invenzione si chiama «adotta una pecora»: con 190 euro annuali si ha diritto a ricevere i prodotti dell'azienda direttamente a casa. Qualche chilometro più su, ai 1300 metri d'altitudine di Scanno, incontriamo Gregorio Rotolo nel suo Bio-Agriturismo Valle Scannese: 1500 agnelli l'anno e un Gregoriano (pecorino stagionato) che non ha uguali. «Saremo un che quest'anno a Cheese di Bra, non abbiamo mai mancato», dicono Gregorio e Nurzio, inseparabili. Il gruppo d'acquisto lanciato da Slow Food Abruzzo (230 lat venduti in un mese) per aiutare il dopo-terremoto è servito anche a loro. Ma ora c'è la voglia di ripartire, anche perché a settembre nessuno lascia più gli «stazzi» per andare verso il mare».

GIULIO PETRONIO
AZ. ZOOTECNICA GRAN SASSO, CASTEL DEL MONTE (AQ) TEL. 0862 939483
SALUMI DE PAULIS, PAGANICA (AQ) TEL. 0862 9319133
COOP. ALTOPIANO DI NAVELLI, CIVITAROMA (AQ), TEL. 0862 959163
LA PORTA DEI PARCHI, ANVERSA DEGLI ABRUZZI (AQ) TEL. 0864 494932
VALLE SCANNESE, SCANNO (AQ) TEL. 348 2386912