

“ALLA CASA VECCHIA” DI PACENTRO, PROFUMI E SAPORI DALLA VALLE PELIGNA IN UN LUOGO SENZA TEMPO

di Eleonora Marchini



8 Agosto 2019

PACENTRO - Una piccola casetta in pietra coperta di fiori e piante rampicanti, la porta aperta e l'immane tendina come si usa, ancora, nei paesi dove si riesce a fermare il tempo: "Alla Casa Vecchia", nel cuore di Pacentro (L'Aquila), varcare la soglia vuol dire immergersi in un carosello di sapori e profumi capaci di descrivere al palato questa terra antica e variegata che è la Valle Peligna.



È una giovanissima ragazza, **Virginia Sciore**, guida ambientale nel Parco nazionale della Majella, ad accogliere con un sorriso chi entra, a raccontare con l'animo leggero l'amore per il proprio lavoro, per una ricerca di gusti e assonanza di ingredienti lavorati secondo la tradizione contadina fino a ottenere ricotta fresca, formaggi primo sale, stagionati e barricati con mosto e uva passa, con noci e speziati.

Oltre a salumi e insaccati e alla particolarissima "uattarella", termine dialettale per indicare il lardo stagionato, battuto e insaporito con spezie, poi trasformato in un goloso condimento

per pietanze e contorni.

Ed è sempre Virginia a far assaggiare, a spiegare che “la crosta si può mangiare”, che il sapore del formaggio cambia a ogni lavorazione perché “le capre non mangiano sempre la stessa erba. I nostri animali, per l’appunto soprattutto capre, pascolano alle pendici del Monte Morrone e non fanno transumanza, quindi la loro alimentazione cambia di continuo in base alle erbe di stagione”.

“Una volta – racconta a *Virtù Quotidiane* – la ricotta aveva un sapore dolcissimo e non riuscivo a capirne il motivo, poiché seguivo sempre lo stesso procedimento. Poi mio padre, **Giocondo**, che si occupa dell’allevamento, mi ha svelato che alcune capre erano scappate e avevano fatto scorpacciata di more e frutti di bosco selvatici, ed ecco spiegato il gusto dolciastro del latte”.



“Ho sempre avuto la passione per gli animali e il territorio – spiega ancora la ragazza – e il sogno di creare una sorta di fattoria didattica. Poi si è presentata l’opportunità di coniugare passione e lavoro, partendo dall’azienda agricola di mio padre e iniziando questa avventura pochi anni fa”.

Grazie a lei, e a realtà di aziende agricole come “Alla Casa Vecchia”, si riscoprono i territori e i loro tesori di gastronomia e tradizioni che hanno il sapore di tempi lontani.