



LA CHEF “REGINA DELLE ERBETTE SELVATICHE” INNAMORATA DI VILLA SANTA LUCIA DEGLI ABRUZZI

3 Giugno 2018 

L'AQUILA – A Villa Santa Lucia degli Abruzzi (L'Aquila) la chiamano la “regina delle erbe selvatiche” che lei, chef di mestiere, prepara per la comunità del borgo alle pendici meridionali del Gran Sasso, affacciato sulla valle del Tirino e circondato da un bosco di querce e faggi in cui perdersi è un piacere.

Fiori di sambuco, cardo mariano, rosa canina, finocchietto selvatico, i cosiddetti “cacigni”, un insieme di erbe spontanee, bacche di ginepro, le rigogliose e profumatissime piantine aromatiche del territorio montano abruzzese si raccolgono durante le passeggiate e le escursioni di media e alta montagna tra il “Castelluccio”, l'area medievale del primo insediamento della popolazione di Villa Santa Lucia, e il monte Cappucciata che sovrasta l'abitato con i suoi 1.800 metri di altezza.

Se da un lato i piccoli borghi dell'entroterra abruzzese, soprattutto dopo il terremoto, hanno sofferto una crescente emorragia di residenti emigrati altrove, dall'altro lato c'è invece chi si trasferisce in montagna per scelta e anche per amore, non solo delle erbe.

È il caso di **Maria Palozzo**, nata e cresciuta nell'azienda agricola e nell'agriturismo di famiglia a Cepagatti, in provincia di Pescara. La chef, un bel giorno di qualche anno fa, decide di abbandonare la costa per seguire uno stile di vita più bucolico e soprattutto l'amore nell'incantevole borgo di Villa Santa Lucia, “luogo spettacolare, un presepe vivente” dice entusiasta della sua nuova vita in paese dove gli abitanti in pianta stabile tutto l'anno sono appena una sessantina.

Il suo compagno, **Diego Di Cristofaro**, è il presidente dell'associazione di promozione sociale “I sapori di una volta” con sede proprio a Villa Santa Lucia. L'associazione ha lo scopo di riunire gli abitanti del paese, di tutte le età, nell'ambito di iniziative anche di tipo conviviale, per ridare slancio ad una comunità che, come tante altre realtà dell'Appennino centrale, rischia di rimanere isolata dal resto del mondo.

“Quale posto migliore se non la tavola per stare insieme e apprezzare le specialità del territorio, come le erbe appunto, con le quali posso sbizzarrirmi nelle ricette che preparo?”, dice con ardente motivazione a *Virtù Quotidiane* Maria, che non solo si occupa di cucinare per i suoi compaesani ma porta in tavola tutti i prodotti delle piccole aziende agricole della zona, dalla carne alle farine.



Come antipasto, tra le tante idee di menù, la regina delle erbe propone i fiori di sambuco pastellati, “visto che adesso è il periodo migliore” dice, svelando anche i segreti della pastella molto leggera, preparata con farina di grano Solina.

Come primo piatto “sagnette” senza uova e ripassate in padella con aglio, finocchietto selvatico e pancetta. Per secondo invece agnello al vino Montepulciano d’Abruzzo e bacche di ginepro cotto rigorosamente nel tegame di terracotta.