

LA TRADIZIONE DEL MAIALE NEI PIATTI DI OSTERIA FUTURO A SCURCOLA MARSICANA

13 Gennaio 2023



SCURCOLA MARSICANA – Sarà il maiale il protagonista del nuovo incontro gastronomico e culturale promosso da Osteria Futuro. Nel ristorante di Scurcola Marsicana (L'Aquila) nelle serate di oggi e domani si terrà "Gli Stati dell'Essere – Territorio / La Rascia – Jo Porco / La Biodiversità Culturale e la Santa Identità", dove saranno protagonisti "i gusti relativi alle fasi di macellazione e trasformazione del maiale, de jo porco. E cioè di quella epopea di quattro giornate piene, e che rappresentavano uno dei momenti che meglio esprimono l'identità e il valore di comunità del mondo dei nostri padri e delle nostre madri, spiegano i responsabili del progetto, introducendo le informazioni sull'evento.

Con l'iniziativa, promossa da "La Città Biodiversa", il centro di ricerca sulla biodiversità,

condivisa e sostenuta dall'Azienda Agricola Terra Futuro, realizzata in collaborazione con l'associazione culturale Tempi Moderni e l'istituto Mondivivo, Osteria Futuro "si pone l'obiettivo di raccontare quei momenti nei quali il maiale diveniva progressivamente altro: cibo. E vuole raccontarli innanzitutto ragionando i sapori di quelle pietanze che venivano cucinate e consumate nel corso delle lavorazioni delle carni: i gusti, appunto. Così continuando inoltre nella ventennale attività di ricerca sulle Biodiversità, innanzitutto sulla Biodiversità Culturale".

"Nel 2015, dopo aver viaggiato per venti anni nella nostra regione al fine di individuare e recuperare le produzioni agro-silvo-pastorali autoctone e biodiverse d'Abruzzo da proporre ai nostri clienti, abbiamo deciso di fermarci, di divenire stanziali, e di focalizzare sempre di più il nostro interesse sulla Marsica, e di stabilire poi relazioni con quelle esperienze che nel comprensorio operano nell'assoluto rispetto delle produzioni dimenticate, della nostra salute, e dell'ambiente nel quale viviamo: della biodiversità", spiega **Mario Iacomini** cuoco custode, cofondatore del centro di ricerca sulle Biodiversità, e chef dell'organismo ristorativo marsicano, con **Vincenzo Nuccetelli** e **Giuseppe Verrecchia**, gli altri due responsabili di Osteria Futuro e de "La Città Biodiversa".

"Al contempo abbiamo continuato però il movimento nelle direzioni segnate dai risultati della nostra ricerca sulla Biodiversità Culturale: dentro la nostra storia, lungo le radici profonde della nostra memoria e della nostra cultura – gastronomica, lungo i respiri del Tempo. E sempre con il manifesto interesse per 'Gli Stati dell'Essere – Territorio', cioè per quelle qualità specifiche e più propriamente identitarie delle società dei nostri padri, e delle nostre madri, a partire dalla 'condizione dell'essere comunità' da esse stesse vissute. Vogliamo continuare in questa direzione anche nel caso della 'Rascia', dei gusti cioè relativi alle fasi di macellazione e trasformazione del maiale. E intendiamo farlo, con gli strumenti in nostro possesso, sia attraverso il recupero ed attualizzazione delle pietanze, sia restituendone il valore (e i sapori) con nuove formulazioni, ma cucinando e assaporando il tutto nelle medesime condizioni temporali di allora: all'interno cioè dei 4 giorni previsti per la trasformazione compiuta dei nostri maiali: l'unico spazio-tempo possibile".

Le due serate ripercorreranno i momenti salienti della lavorazione del maiale, dal primo giorno quando si mangiava la "Fressora una padellata piena di pezzetti fumanti di ventresca, costata", spiega ancora il cuoco custode, per poi proseguire con il macinato condito e cotto per l'assaggio, con pane vero di Solina, per poi passare alle salsicce. "Il sugo di spuntature spolpate apriva il menù successivo condendo fettuccine acqua e farina per venti o più persone di diverse famiglie. Il progredire frenetico e chiassoso delle attività e delle ore apriva veloce altre possibilità ai palati: polenta, bistecchine... E così anche nei giorni dopo, fino a chiusura dei lavori: la cucinazione della coppa di testa".