

ROSSO MA NON TROPPO: IL VIAGGIO DEL POMODORO A PERA D'ABRUZZO FINISCE NEL COCKTAIL

27 Luglio 2017



di CARLOS CASASANTA*

FRANCAVILLA AL MARE – Una serra montata al centro della piazza è stata la grande novità dell'edizione 2017 di Rosso ma non troppo, l'evento organizzato dal Comune di Francavilla al Mare (Chieti) insieme a Slow Food e ad uno dei suoi motori, **Davide Acerra**, per celebrare il pomodoro a pera d'Abruzzo.

Due giorni in cui si è fatto conoscere il frutto e le sue caratteristiche.

Un vero e proprio spazio culturale rivolto a grandi e piccini. Sono stati spiegati e fatti vedere

sia i semi del frutto, che le piante e tutto ciò che di curioso si può imparare. Presenti produttori ed esperti agroalimentari pronti a spiegare ed a illustrare l'identità del pomodoro a pera.

Due show cooking hanno evidenziato le caratteristiche alimentari del pomodoro a pera. Il primo, guidato dalla chef gelatiera **Ida Di Biaggio**, della gelateria Novecento di Pescara, con un panino gourmet al gelato di pomodoro a pera che è stato presentato davanti ad un pubblico attento ed entusiasta della nuova proposta culinaria.

Nel secondo show cooking, il frutto è stato ingrediente di un piatto vegetariano, il tutto eccellentemente spiegato ed eseguito dalla chef **Cinzia Mancini**, patron del ristorante La Bottega Culinaria Biologica di San Vito Chietino.

L'altro aspetto importante sono stati i laboratori curati da Slow Food. Presentazione tecnica ed esaustiva del gioiello rosso di Francavilla in tante e diverse sfaccettature.

Il Laboratorio di domenica sera sulle consistenze e temperature del pomodoro a pera ha messo a confronto quattro esperienze diverse nel campo della gastronomia.

Il primo relatore è stato il fiduciario Slow Food della condotta di Francavilla al Mare, **Roberto Angelucci**, che ha spiegato il ruolo del frutto rosso nella cultura gastronomica regionale e della sua identità come varietà d'elite a livello nazionale, mentre l'aspetto tecnico ed agronomico è stato affidato all'esperienza aziendale dei fratelli Nicolini, dell'omonima azienda agricola, che consiglio vivamente di visitare in prima persona per conoscere anche le altre proposte agricole, soprattutto le fragole.

Ida Di Biaggio invece ha presentato l'interazione tra il mondo vegetale e la gelateria d'autore, dove sapori come il pomodoro a pera ed il basilico sono stati sapientemente presentati e guidati in una degustazione tecnica per poter capire al meglio l'idea dell'artefice Ida.

Nel mio intervento, ho percorso un viaggio immaginario dalle origini del pomodoro in Perù, attraverso la Spagna fino ad arrivare in Italia. Sono state degustate tre proposte a base di pomodoro a pera che richiamavano tre preparazioni di ogni Paese, invece come preparazione liquida è stato presentato un cocktail a base di birra lager con mele rosse, estratto di pomodoro a pera ed essenza di erbe aromatiche di montagna, tutti prodotti rigorosamente abruzzesi.

*** Consulente gastronomico di origini venezuelane, abruzzese di adozione e continuo ricercatore della tradizione**