VirtùQuotidiane

SFIZI E DELIZIE D'ABRUZZO PER IL COMPLEANNO DI LADY FRANCESCA, CON LE PIZZE "NATURALMENTE CREATIVE" DI PASSERI

15 Giugno 2017

PINETO – Anche *Virtù Quotidiane* si unisce al coro di auguri per il compleanno, appena celebrato, di **Francesca Petrei Castelli**, titolare dell'antico pastificio rosetano Verrigni.

La dinamica manager della pasta cento per cento abruzzese, mette il cuore, oltre alla sapienza, in tutto quello che fa.

La festa per i suoi primi 50 è stata l'occasione privilegiata – per chi c'era – di accorgersene in prima persona. Un'esperienza immersiva nel #verrignimood in chiave edonistica, certo, ma altamente raffinata per stile e coerenza con la scelta di valorizzare il made in Abruzzo di alta qualità. Discorso che tanto sta a cuore all'imprenditrice teramana.

Di esempi virtuosi al suo party in villa, a Pineto, non ne sono mancati. Tra le isole del gusto distribuite qua e là stile street food, primo a colpire la nostra attenzione è stato il maestro gelatiere **Roberto Troiani**, arrivato da Frascati con alcune canapine di sorbetti e gelati artigianali. Meritevole di segnalazione il gusto al vino bianco e pesca.

Curiosità della cronista premiata, nell'apprendere che "il vino utilizzato, spedito appositamente dalla signora Francesca" era lo sfuso di **Francesco Paolo Valentini**: Trebbiano (per il gusto da noi eletto) e Montepulciano d'Abruzzo.

Svalicando il sempre affollato quartier generale di **Agostino Musichini**, barman del favoleggiato hotel De Russie (Roma), ecco il maestro della pizza **Luciano Passeri** (Milù e Foconè i suoi frequentatissimi locali, a Sambuceto), silenziosamente compenetrato nel ruolo di pizzaiolo delle meraviglie. Un modo amicale e disinteressato, di ricambiare la stima per lui nutrita dalla padrona di casa. Passeri ha sfornato impasti nobili e farciture golose secondo il suo stile "naturalmente creativo", come preferisce chiamarlo piuttosto che "gourmet". Pizze veracemente abruzzesi, con l'agnello cacio e ovo spadellato dopo la cottura a bassa temperatura. E col ciff e ciaff di collo di maiale cucinato nella "fressora". Grande ricerca di prodotti e ricette tradizionali del territorio, fino a rivisitare in chiave abruzzese doc anche gli ingrendienti base della classica Margherita. Che Passeri rilancia con la bontà del fiordilatte della Valle Peligna e il pomodoro a pezzettoni (Pera d'Abruzzo prodotto da Belfiore, a Loreto Aprutino) selezionato dai "Non solo Pasta" Verrigni.

Altro gusto "autoctono" molto gettonato, la farcitura al baccalà arrostito. "Ho voluto affiancarmi al baccalà mantecato di **Gianni Dezio** (Tostobistrot, Atri, presente alla festa con la sua "isola", *ndr*) "offrendo un'altra declinazione di un prodotto molto amato in Abruzzo" ha spiegato il maestro pescarese della pizza.

Quindi baccalà arrosto, peperone dolce bruscato, patata (bio di Avezzano) lessata nell'infuso di pistilli di zafferano (aquilano) e liquirizia (di Atri) polverizzata sul top.

"Ho voluto toccare un po' tutto l'Abruzzo" racconta Passeri, che di recente al Tutto Pizza di Napoli ha entusiasmato anche il sindaco **Luigi De Magistris** con il gusto crema di fave e guanciale, pecorino di Farindola e Canestrato di Castel del Monte: "Un modo di valorizzare i prodotti di grande qualità dell'Abruzzo vittima di calamità naturali".

Prodotti di nicchia anche nella più estiva pizza con ceci aquilani (di Santo Stefano di Sessanio) cozze e vongole dell'Adriatico. Focaccia golosa e di bell'effetto cromatico (violaceo) per la presenza di farina di riso Venere nell'impasto, perfetta col baccalà ma anche con la mortadella Bonfatti (presidio Slow Food) e crema di pistacchio. Pizza per palati fini, che Luciano Passeri farà assaggiare ai più autorevoli colleghi partenopei al Pizza Village – Campionato mondiale del pizzaiuolo, a cui parteciperà dal 19 al 21 giugno. Tra pizzerie storiche di Napoli e dintorni, e pizzaioli da tutto il mondo – quaranta forni sul lungomare Caracciolo, la più grande pizzeria all'aperto – ci sarà anche lui. Bravo! ***Jolanda Ferrara***