



AGNELLO E PATATE SOTTO IL COPPO, IL PIATTO TIPICO ABRUZZESE DAL SAPORE IRRESISTIBILE

18 Agosto 2022 

LANCIANO – Il coppo è uno degli utensili da cucina più rappresentativi della memoria contadina abruzzese. Quando è stato inventato e da chi non si sa ma una cosa è certa, non esiste strumento che più identifica la tradizionale cucina d'Abruzzo. L'immagine che riflette è quella degli antichi e mastodontici focolari in pietra, attorno ai quali si svolgevano tutti i riti e le abitudini della casa. I forni all'epoca non esistevano e la cottura di ogni alimento avveniva esclusivamente sul fuoco. E il coppo era adibito ad una preparazione di cibi lenta e costante, che conservava perfettamente i sapori e i profumi degli alimenti. L'antico coperchio in ferro, che ha una forma concava, con un manico esterno, veniva posto sopra la teglia degli alimenti così da coprirli perfettamente.

Virtù Quotidiane ha incontrato **Pina Di Nardo** dell'agriturismo Caniloro di Lanciano (Chieti), dove il coppo è davvero di casa. Viene usato infatti per cucinare carne, patate, lasagne e pizza scima. Con l'agrichef Pina abbiamo approfondito un piatto che è stato inserito anche nel menu della Cucina popolare frentana, il progetto promosso da Gal Maiella Verde e Slow Food Lanciano che, con il coinvolgimento di agriturismi e ristoranti, racconta la cultura gastronomica del territorio: l'agnello con patate sotto il coppo.

“È una pietanza molto amata e richiesta nel nostro agriturismo – spiega Pina Di Nardo – e che proponiamo in tutte le stagioni”. Complice il gusto penetrante degli ingredienti che viene mantenuto ed esaltato attraverso il metodo di cottura. “I sapori che si ottengono non hanno nulla a che fare con quelli derivanti da metodi di cottura moderni”, aggiunge.

Iniziamo dalla procedura che, a detta della nostra chef, è abbastanza impegnativa. La prima cosa da fare è accendere il fuoco con paio di ore di anticipo. Quando i mattoni sono roventi, si posiziona la teglia con la carne che va coperta con il coppo, sul quale bisogna poggiare cenere e carboni. La cottura dura un'ora e mezza circa e lo stato di preparazione va controllato una volta sola, a metà procedimento.

Veniamo agli ingredienti. Per quanto riguarda l'agnello, la signora Pina usa il cosciotto perché, dice: “È più polposo e morbido e assorbe di più gli altri sapori”. Sembra superfluo, ma non lo è affatto, aggiungere che l'agnello è quello prodotto dall'allevamento Caniloro dove gli animali pascolano ogni giorno e si nutrono di soli alimenti genuini. Accanto alla carne si pongono le patate tagliate a spicchi. Poi il condimento: sale, olio d'oliva, aglio, erba pepe, rosmarino, salvia e origano. E un po' di cipolla solo sulle patate che con il calore caramella e



ne arricchisce il gusto.

Il risultato è un sapore autentico in cui tutti gli elementi si distinguono. La mancanza di evaporazione durante la cottura fa sì che tutto rimanga nel coppo.

“Mia nonna ha sempre cucinato con questo metodo – racconta Pina a *Virtù Quotidiane* – e io ho imparato da lei. Così, ogni giorno, metto nei nostri piatti quelle abitudini e quelle tradizioni che mi sono state tramandate da lei e dalle altre massaie della mia famiglia”.

E nel pieno rispetto della tradizione, l’agnello con patate dell’agriturismo Caniloro viene servito a tavola nella teglia di cottura. Una particolarità che completa un rito antico che si rinnova in tutte quelle cucine abruzzesi che, semplicemente, amano l’autenticità.

LE FOTO

