

ALLA SAGRA DI CAMPAGNA: TIPICO, ALTERNATIVO, RIEDUCATIVO. L'IDEA DI GIULIO AMADIO FIORE

21 Agosto 2017



TORANO NUOVO – Alla sagra di campagna, sull’aia, tra i capannoni per la lavorazione dei cereali e l’orto di casa. Una dimensione che va ben oltre l’assalto selvaggio agli stand in piazza, oltre l’abbuffata di tutto e di più, sbicchierate fin troppo allegre, magari con rissa finale. “Portare la sagra dei prodotti tipici in azienda è un modo per svagarsi e scoprire tante cose, capire dove, come e da chi vengono prodotti, un modo per conoscere il territorio. È la possibilità di scegliere ogni sera un piatto preferito con assaggi a volontà, è qualità controllata e garantita a prezzi modici”. **Giulio Amadio Fiore** sta un passo avanti. Da una vita.

A 86 primavere portate splendidamente con la testa e con il cuore, lo storico riscopritore e produttore di cereali antichi a Torano Nuovo, in Val Vibrata, pioniere nella rivalutazione del patrimonio agroalimentare e gastronomico abruzzese, rilancia l’idea che da qualche anno va

mettendo a punto.

 *Giulio Amadio Fiore (foto Val Vibrata life)*

Per offrire una degustazione verace e sincera, “alternativa” alla Sagra del vino, salsiccia, maccheroni e formaggio fritto di Torano Nuovo, il suo paese. Sagra quest’anno arrivata alla 48esima edizione con qualche cedimento, conseguenza delle calamità che hanno pesantemente segnato il territorio teramano.

Sta di fatto che da qualche stagione Fiore, da tempo all’avanguardia con la sua virtuosa filiera di grani duri e teneri tradizionali – farro, saragolla, solina e, ultimo ritrovato, il grano Alpinista@ tipico del Gran Sasso aquilano (leggi qui: <https://virtuquotidiane.it/agricoltura/lalpinista-il-grano-rosciola-del-gran-sasso-ditalia-che-parla-aquilano.html>) – ha scelto di tirarsi fuori dalla mischia. Durante la canonica settimana della sagra toranese a cavallo di ferragosto, ha organizzato degustazioni nella propria Corte del Gusto, nella sua azienda. Una sagra “dislocata” a poca distanza dal centro di Torano.

“Merencena di campagna” gli piace chiamarla, “in difesa della tipicità messa a rischio dai molti piatti proposti dalla sagra, che di propriamente tipico non più molto da vantare” . “Ormai i prodotti abruzzesi veramente tipici si contano sulla mano” stigmatizza il navigato imprenditore. “In realtà la sagra dovrebbe valorizzare le tipicità del luogo, offrendo qualcosa che nei ristoranti non trovi”.

Fiore ci va giù pesante e progetta di coinvolgere accademici della cucina a sostegno della sua tesi. “Per l’edizione 2018”, anticipa, “potremo disporre appieno delle nostre strutture aziendali rimesse finalmente in sesto dai danni da maltempo e terremoto e arricchire la festa di campagna col suono dell’organetto. Cercheremo di introdurre anche qualche piatto vegetale in più in modo da assortire ulteriormente il menu. Non vogliamo che diventi la scorpacciata di una sera, ma un’occasione di svago da centellinare nel corso della

settimana”.

Svago & ri-educazione alimentare, la formula che lui ha sempre caldeggiato. Oltre alla vantaggiosa possibilità della spesa direttamente in fattoria, che vivamente raccomandiamo. Insomma, la sagra “dislocata in campagna là dove esistono realtà gastronomiche importanti” da Fiore diventerebbe un appuntamento fisso, alternativo alla sagra ufficiale organizzata in paese. Al di là delle inevitabili polemiche, un sicuro motivo di crescita del territorio, crediamo, a tutto vantaggio dei consumatori in cerca di sapori veri e salubri, alta qualità e atmosfere più conviviali, lontani dalla pazza folla.

Gioie di fattoria, che gli affezionati frequentatori della Corte del gusto sono abituati a gustare sul posto, nell’azienda agricola in via Petrella. Piatti fuori dall’ordinario, “cibo di serie A” per dirla con Fiore. Vale la pena darne un assaggio almeno a parole, per rendersene conto già dall’antipasto, composto di hummus di ceci nostrani e pizza frita di grano Alpinista@, pecorino teramano, lonza di capocollo e la novità del filetto stagionato “Ulisse”, prodotti dai fratelli Costantini, maestri salumieri di Torano.

✘Avanti con i primi piatti specialità della casa: puls di farro al ragù di cinghiale e capriolo (piatto vincitore del Cuoco d’oro internazionale nel 1997), farrotto ai porcini, eliche di grano Alpinista@ al sugo di pomodoro fresco dell’orto. Senza tralasciare il formaggio fritto, attrazione del territorio, qui impanato ad arte in un misto di farina e puls di farro per renderlo croccante e per niente untuoso una volta scolato dalla padella. Per chiudere in dolcezza con le crostate di farro e marmellata casalinga di ciliegie, uva, fichi. E vini tipici del territorio, produzione bio dell’azienda agrituristica di **Pietro Fiore** (figlio di Giulio) nel vicino Podere San Biagio a Controguerra, Città del vino delle colline teramane.