

## AUTENTICO ABRUZZO, UN RACCONTO DI GUSTO DIFFUSO, SINCERO, DA CONTINUARE

15 Dicembre 2017



GUARDIAGRELE - “Raccontare tra le mura di casa della ricchezza gastronomica vantata dal nostro territorio, non basta più. È tempo che il mondo se ne accorga. Progetti come questo sono utili a scavalcare quel confine”.

Chiusura con entusiasmo mercoledì sera al Villa Maiella, ultima giornata di Autentico ([www.autenticoabruzzo.it](http://www.autenticoabruzzo.it)). Menu dedicato al maiale nero d'Abruzzo, punto di forza dell'azienda-famiglia di **Peppino Tinari**, stellato della ristorazione abruzzese. E una pacifica ma fiera levata di scudi da parte di alcuni dei più rappresentativi interpreti e custodi dell'identità gastronomica dell'entroterra guardiese.

Guardiagrele emergente distretto di eccellenza enogastronomica, la San Sebastian della Maiella. Per la presenza-presìdio di realtà storiche: il Casino di Caprafico Santoleri, coltivatore di cereali e legumi tradizionali; il Trappèto di Caprafico dei Masciantonio, custodi da cinque generazioni del raro olivo intosso di altitudine; il pasticciere **Emo Lullo**, continuatore della ditta di famiglia fondata a fine Ottocento da **Filippo Palmerio** e ricercata ancora oggi per le tipiche Sise di Monache; il mastro casaro **Nicola Alimonti**, conosciuto per la lavorazione delle caciotte a latte crudo delle proprie mucche; **Piero Iacovanelli** della Adi, apicoltori di

tradizione a Tornareccio.

Per sconfinare tra le colline teatine con i vini de I Fauri dei fratelli vignaioli Di Camillo. E i liquori della tradizione reinventati con passione verace per la qualità da **Giuseppe Simigliani** nel suo sorprendente mini Lab Liquoreria Abruzzese, a Ripa Teatina.

Volti di oggi, portatori di valori assoluti, sapienze antiche e tecniche moderne. Tutti presenti al gala di chiusura di Autentico, progetto di promozione territoriale attivato con fondi Par-Fsc ([www.abruzzoturismo.it](http://www.abruzzoturismo.it)).

Otto appuntamenti per appassionati, curiosi di conoscere la geodiversità gastronomica dell'entroterra montano. Piana del Voltigno-falde del Gran Sasso. Altopiano di Caprafico-piedi della Maiella. Microambienti, e microclimi, straordinari per la biodiversità agricola e alimentare. Con entusiasmo sincero lo hanno raccontato, una volta di più, due fari dell'alta ristorazione abruzzese. La famiglia Spadone, ristorante la Bandiera, a Civitella Casanova, e i Tinari del Villa Maiella, a Guardiagrele.

Spadone e Tinari guide esclusive dell'itinerario del gusto indicato da Autentico. Luoghi di produzione, grandi materie prime, tecniche di lavorazione e trasformazione dei prodotti locali, artigianato di alta qualità, cultura del territorio.



Per raccontare tutto quanto, il gruppo di food lovers è uscito sul campo, ha fatto visita alle aziende, è entrato nelle cucine dei due stellati, si è misurato direttamente con la “sintassi della cucina abruzzese”, la buona tavola. Un’esperienza sensoriale.

“Un modo di stupire senza effetti speciali” dice **Marcello Spadone**, “perchè una materia

prima di territorio e di altissima qualità, parla da sé”.

“Semplicemente” fa eco Peppino Tinari, “abbiamo voluto raccontare la grazia di Dio che l’Abruzzo come poche altre regioni ha la fortuna di possedere. Non dobbiamo far altro che amarla e trattarla con rispetto”.

“Alla base della riuscita di un buon piatto deve esserci sempre una convinzione” continua Tinari, affiancato dalla moglie **Angela** (protagonista dell’ultimo laboratorio in programma, dedicato ai dolci di Natale) e i figli **Arcangelo** e **Pascal**.

“Siamo una bella realtà, crediamo tanto in quello che facciamo e vogliamo raccontarlo al mondo” dice ancora Tinari, orgoglioso della recente nomina di ambasciatore della Ventricina del Vastese.

Paladini della tradizione con nuova consapevolezza. Ciò che li accomuna con l’altra amorevole famiglia, quella di Marcello Spadone, espressione moderna e creativa del patrimonio gastronomico del territorio, l’accidentato Abruzzo vestino che sale al Gran Sasso.

Territorio ugualmente ricco di nobili prodotti. E nobili artigiani del gusto. Come al frantoio Coletta di Civitella Casanova, custodi dell’esclusiva varietà di oliva “fagiolara”; gli ortaggi e la frutta dell’agricola Pasqualone; l’azienda agricola Del Proposto, conosciuta per il formaggio pecorino a latte crudo dei propri capi; la vitivinicola De Fermo che lavora in regime biologico e biodinamico tra le colline di Loreto Aprutino. Queste, tra mare e montagna, le realtà che hanno scandito il primo giro di Autentico.

Due stellati, dieci artigiani del gusto, otto appuntamenti. Un progetto utile e da replicare, confermano i protagonisti. “Dare la parola a chi coltiva, alleva, produce è importante a far capire ciò che di più vero abbiamo. E siamo”.