

IL FESTIVAL AGRICHEF D'ABRUZZO SCEGLIE IL RACCONTO DEL CIBO, BUONO SANO E NARRATO



PESCARA - Scrippelle mbusse o pallotte cacio e ova? Meglio tutte e due. Anzi tutti e sei i piatti delle aziende agrituristiche che oggi hanno partecipato al Festival Agrichef-La cucina contadina abruzzese ospitato nell'Officina del Gusto dell'Istituto alberghiero Ipsar "De Cecco" raccogliendo l'invito di Turismo Verde e Cia, la Confederazione italiana agricoltori.

Dunque: un sontuoso tegame di patate uova e salsiccia, un raffinato fagottino di capretto con salsa verde, la zuppa di farro con ceci fave e tondini del Tavo, perfino un asado di vitello nostrano da masticare con la nostalgia dell'emigrante in Argentina... Narrazione a più voci, quelle di cuoche e cuochi dell'hinterland abruzzese con ben scolpito nel cuore e nella mente l'appartenenza al territorio.

Proprio quell'espressione di identità legata a doppio filo al territorio è quanto, più di ogni altro dettaglio tecnico-gastronomico, il comitato di esperti - composto da **Leonardo Seghetti**, **Gino Primavera**, **Lorenzo Pace**, **Leo Nodari**, **Mauro Di Zio**, **Enrico Bruno**, le giornaliste **Jolanda Ferrara**, che firma anche su *Virtù Quotidiane*, e **Monica Di Pillo** - riuniti dalla dirigente Ipsar **Alessandra Di Pietro**, ha indicato come elemento vincente per la necessaria selezione di quella che tra le sei ricette presentate porterà l'Abruzzo al Festival nazionale Agrichef-Turismo Verde-Cia, quinta edizione in programma in maggio ad Amatrice.

Tra le golose pallotte contadine affondate nel sugo di pomodoro e basilico, e le raffinate scrippelle in brodo di gallina vanto della cucina teramana, la "scelta" - "così per dire ma non è si è trattato di una gara", hanno ribadito dal comitato - è andata per le scrippelle 'mbusse preparate e raccontate da **Assunta Di Michele** con la figlia **Gabriella** dell'agriturismo Bellavista di Arsita (Teramo).



Allo stesso modo applauditi **Domenica Trovarelli** di Rosso di Sera di Cugnoli (Pescara) con le sue Pallotte casce e ove, **Marino Recchini** de L'Aperegina di Corvara (Pescara) con il piatto 'Ngiulina' (tegame di patate uova e salsiccia); **Nunzio Marcelli** de La Porta dei Parchi di Anversa degli Abruzzi (L'Aquila) con il Fagottino di capretto, **Nico Ciavalini** de L'Antico Tratturo di Fara Filiorum Petri (Chieti) con l'Asado, **Stefania Sergiampietri**, ex docente dell'Itc Acerbo, oggi agrichef della Fattoria Maria Donata di Cugnoli (Pescara) con la Zuppa di Farro.



Un racconto colorito e ricco. Di gusto, di vita. Storie di migranza e di contaminazioni, anche gastronomiche. Storie di ingegno del contadino di montagna che mette insieme quanto di buono ha in dispensa d'inverno. Le virtù della scaltra "Ngiulina", e le Virtù a centimetro zero preparate "a sorpresa" dagli alunni di cucina del De Cecco con gli ortaggi dell'orto didattico della loro scuola.

Una festa di umori e sapori ancora autentici, patrimonio della biodiversità agricola e culturale, valori da difendere, a cui guardare come modello di vita, su cui costruire il futuro dei giovani, orientare la vocazione turistica del territorio.

Questi gli argomenti toccati durante il dibattito tecnico che ha accompagnato la giornata, ospiti istituzionali e prodotti tradizionali abruzzesi a filiera corta esposti dal Mercato contadino

di Pescara “La Spesa in Campagna”.

Un messaggio forte e chiaro rilanciato dalla scuola – il maggiore istituto alberghiero in Abruzzo, ha ricordato la preside Di Pietro – che cerca il dialogo, e l’esempio, con il mondo della produzione contadina, pastorale, marinara. *(red.)*

