

INCONTRI D'ESTATE ALLA SCOPERTA DELLE NOSTRE ECCELLENZE ALIMENTARI



31 Luglio 2021

di ERMENEGILDO BOTTIGLIONE*

ROSETO DEGLI ABRUZZI - Tra le tante iniziative messe in atto dalla Compagnia della genziana, che promuove la liquoristica regionale, dopo lezioni in aula, escursione a Campo

Imperatore alla scoperta dei siti dove cresce la radice di genziana, visite alle aziende produttrici, degustazioni degli infusi, finalmente abbiamo sperimentato l'abbinamento fra dolci e liquori come la ratafia.

Mettete una sera d'estate, in un lido dell'Adriatico, nel non lontano mormorio del mare, un bel gruppo di persone sufficientemente distanziate, ma legate dalla passione per le tradizioni abruzzesi.

La passione a cui alludo è per la pizza dogge che consente di parlare di consuetudini stratificate nel tempo e ramificate nello spazio.

Il tempo è la formazione dell'unità d'Italia e lo spazio è il territorio regionale come si è configurato nel tempo degli avvicendamenti dei regni in Italia centrale e meridionale.

Gli ingredienti sono bagne, creme, e il pan di spagna, che possono alternarsi fino a 20 cm, in altezza.

Il pan di spagna nasce in area iberica per opera di un cuoco genovese, forse ispirato da dolci portoghesi e biscotto dei Savoia. La cioccolata viene dalle indie, l'alchermes da Firenze e dagli arabi.

In questo modo si stratificano colori, consistenze e da Teramo si diffonde in regione, dove si crea in modo originale la fusione di questi ingredienti, consolidando con una versione feriale e una festiva, la chiusura di ogni festa e di ogni pranzo che onora la tradizione regionale.

Un dolce nato da un incontro, non subitaneo, ma sviluppato nel corso dei grandi scambi di caffè, cacao delle americhe, il rum e l'alchermes degli arabi.

Invece la ratafia è scaturita dalle nostre visciole e dal nostro vino per creare l'equilibrio fra la forza del moltepulciano e l'acidità della frutta, che sposa bene la spugnosità del pan di Spagna.

Una delle migliori ratafie, anche a livello nazionale è di Prezza dotata di profumi di frutta,

profondità di gusto che ben si unisce alla festa della pizza dogge, in tutte le sue versioni e nella capacità di aggregare, anche in estate nella spiaggia di Roseto di sera in estate grazie alla giovane e brava chef Antonella che ha sostituito l'alchermes con la ratafià, creando nuove suggestioni al gusto.

****esploratore del gusto, vice presidente Compagnia della Genziana***