

LA PORCHETTA DEL PENNESE, ARTIGIANALE, TRADIZIONALE E DAL SAPORE AUTENTICO

21 Marzo 2022

di Barbara Del Fallo



CASOLI – Quando si parla di porchetta non si può non pensare a quella artigianale de Lu Pennese, prodotta a Casoli, in provincia di Chieti. Talmente gustosa e particolare da essere menzionata nella guida Street Food del Gambero Rosso di quest’anno. A parlarne a *Virtù Quotidiane* è **Arnaldo Nasuti**, erede della storica attività di famiglia iniziata da suo nonno Arnaldo nel 1965 e portata avanti poi da suo papà **Luigi**.

“Negli anni Sessanta mio nonno tornò dal Canada con l’idea di intraprendere un’attività

nuova, non comune – racconta Arnaldo –. All’epoca c’erano già molti produttori di porchetta in zona ma nessuno di loro volle insegnargli il mestiere. Fu un signore anziano di Crecchio, conosciuto per caso, che gli tramandò questa arte che da noi si rinnova da oltre cinquant’anni. Sempre allo stesso modo, con la stessa ricetta e la stessa passione”.

Artigianale e tradizionale sono i due aggettivi che contraddistinguono la porchetta del Pennese, che è un’istituzione in tutta la zona del Sangro Aventino. Famosa quanto il furgoncino che la trasporta nei paesi limitrofi (Selva di Altino, Piane d’Archi, Torricella Peligna e Fara San Martino). In effetti, oltre al punto vendita ufficiale di Casoli, la famiglia Nasuti ha sperimentato questa nuova modalità di distribuzione dagli anni Ottanta in poi. E non ha mai smesso, incassando successi quotidiani, considerando che la vendita di ogni porchetta avviene al massimo in due ore.

“L’80 per cento di una buona porchetta riguarda la scelta della carne, il 15 per cento la cottura e il restante 5 la preparazione”, così Arnaldo Nasuti sul ciclo produttivo, che inizia con la selezione della carni. Indispensabile per l’ottima riuscita del prodotto e senza dubbio frutto dell’esperienza ultra cinquantenaria della sua famiglia che sceglie i capi migliori in un allevamento di maiali della zona e poi si occupa, nel piccolo mattatoio privato, della macellazione. Poiché è l’oculata scelta della carne che fa una porchetta tenera e omogenea nella composizione tra magro e grasso. Nella fase della lavorazione, il maiale viene disossato, condito con un mix di aromi, tutti rigorosamente naturali e realizzati dall’azienda, e lasciato riposare per cinque o sei ore, in modo che la carne prenda il giusto sapore. Infine c’è la cottura che avviene allo spiedo, quattro ore a testa in giù e due a testa in su, e anche questa è una particolarità. In questo modo la porchetta diventa croccante all’esterno, in modo omogeneo, e morbida all’interno, con la perfetta quantità di grasso. Il peso ideale, una volta cotta, è di circa 30 kg.

“Il nostro è un prodotto completamente artigianale – spiega Arnaldo – ed è fatto di tradizione, di passione per il nostro lavoro e di autenticità, in quanto da ben 57 anni riproponiamo la stessa ricetta, quella che ci è stata insegnata da mio nonno”. Ed è questo insieme di peculiarità, di certo non comuni quando si parla di gastronomia, che spiega le interminabili file al furgoncino della porchetta del Pennese. Che viene servita, e Arnaldo ci tiene a sottolinearlo, sempre calda. “Da noi è impossibile trovare carne fredda – dice – questa è un’altra nota distintiva del nostro prodotto”.

“L’azienda è una bella realtà condotta a livello familiare da tre generazioni – aggiunge – ci sono stati tanti sacrifici per arrivare a quello che siamo oggi. Abbiamo cercato di migliorarci nel tempo ma senza snaturare la tradizione che è alla base di tutto”.

Un sapore che denota un'identità forte, che rimane in mente all'assaggiatore e che è sempre uguale nel tempo. È questo il segreto della popolarità della porchetta casolana per eccellenza che fa subito venire in mente l'immagine di un appetitoso panino con porchetta calda e una bella birra fresca. Un abbinamento perfetto per ogni stagione.

LE FOTO

