

LE PALLOTTE DI PIZZ E FOJE, DA DUE RICETTE TRADIZIONALI NASCE UN PIATTO UNICO E GUSTOSO

21 Aprile 2022



ARCHI – Pizz e foje è il piatto più rappresentativo della tradizione contadina abruzzese. Perlopiù quella dell'entroterra collinare e montano. Ebbene c'è chi, ad Archi, un piccolo borgo autentico della provincia di Chieti, si è spinto oltre. E ha pensato di proporre una pietanza che ricorda perfettamente la misticanza di verdure tipica del piatto tradizionale con un'innovazione che è già un successo. Le pallotte di pizz e foje.

Già dal nome si intuisce come il piatto custodisca in realtà due ricette tradizionali della terra d'Abruzzo, le pallotte cace e ove e pizz e foje. Ma com'è nata la pietanza lo abbiamo chiesto ad **Adolfo Trotta** della trattoria Le delizie del borgo antico che poco prima di Natale ha

raccolto il suggerimento del suo amico **Rosario Cinalli**, che in cucina ama sperimentare. È stato proprio quest'ultimo a ricavare dalla memoria gastronomica del passato il piatto, creato in un altro contesto un paio di anni fa e proposto adesso dal locale archese, che ha apprezzato e accolto la sua ricetta.

La pietanza in questione è nata casualmente, da una rimanenza di pizz e foje, alla quale Rosario aggiunse pochi ingredienti e ne fece delle gustose polpette. Il risultato è stato sorprendente. E anche se, come spiega Adolfo, "il prodotto va degustato per poterlo conoscere nel gusto e nella storia che porta con sé", abbiamo provato a scandire insieme le tappe della preparazione e a comprendere come il sapore particolare abbia già fatto molti proseliti.

Partiamo dal piatto iniziale che è pizz e foje. La pizz è quella di granturco che si fa con farina di mais e acqua bollente, si impasta a mano realizzando la forma rotonda e poi si inforna per circa 15 minuti ad una temperatura di 250 gradi – un tempo veniva cotta direttamente sul fuoco, sotto al coppo o alla graticola.

Le foje sono quelle campestri, che nascono spontaneamente, e in genere si usa una misticanza di cicoria, borragine, verza, bieta e altre tipologie, in base alle disponibilità. Le verdure vanno prima lessate e poi soffritte con aglio, olio e peperone dolce secco. "Al soffritto aggiungo anche delle acciughe – confida Adolfo – che rendono il piatto più saporito". Nelle foje, a questo punto, si sgretola la pizza che rimane a tocchetti, in modo da conservare la croccantezza.

Ma la ricetta non è ancora finita. Dopo due ore di lavoro per la preparazione del piatto povero iniziale, Adolfo aggiunge al prodotto uova, un misto di formaggi e pan grattato. Amalgama il tutto e dall'impasto crea le polpette della grandezza di un uovo. Le ripassa al pan grattato e poi le frigge. Il risultato è un'incredibile bontà, un piatto tipicamente invernale che va servito preferibilmente caldo. "La differenza la fa il dosaggio degli ingredienti, che vanno bilanciati in modo giusto", spiega Adolfo a *Virtù Quotidiane*. Le pallotte di pizz e foje al primo assaggio risultano delicate e gradevoli. I sapori si scandiscono perfettamente, dal formaggio al soffritto di aglio, olio e peperoncino, fino al retrogusto amaro delle verdure di campo.

La pietanza, che al momento è proposta in trattoria e che in futuro Adolfo vorrà presentare anche negli eventi più rappresentativi del paese, è nata da una necessità. Quella di ripensare i gusti antichi, "quelli delle nostre case e delle nostre nonne", dice Adolfo. Che aggiunge: "Nella mia cucina uso quotidianamente i segreti di mia nonna, che mi ha insegnato a mettere le mani in pasta e mi ha soprattutto trasmesso la passione che è indispensabile nel mio lavoro". Ed è così che il racconto del territorio, ad Archi, avviene anche attraverso i gusti

della cucina tradizionale. In questo caso rivisitando i sapori autentici della cucina povera, arricchendoli con qualche innovazione ma sempre preservando la tradizione contadina.

LE FOTO













