

Delizia del pastore, il dolce della transumanza rivive a Bosco Plaja

3 Luglio 2024



INTRODACQUA - I biscotti sbriciolati costituiscono una sorta di base, da lasciare scomposta. Poi la crema di ricotta e confetti tagliati a scaglie completano la ricetta da servire al bicchiere per assaporare questo dolce al cucchiaio. Gli ingredienti sono semplicissimi, come la preparazione e per assaporarlo nel modo giusto, bisogna partire dal basso verso l'alto, in modo da unire tutti gli elementi insieme.

La Delizia del pastore è un dolce che percorre un viaggio tra i sapori e i profumi delle montagne abruzzesi. La sua storia si lega a quella dei pastori e della transumanza verticale. Oggi lo ripropone Bosco Plaja, l'agriturismo che si trova sul Monte Plaja ad Introdacqua (L'Aquila) della famiglia Pingue.

“Anticamente, nella nostra famiglia” raccontano i titolari della fattoria, “si preparava questo delizioso dolce. Ai nostri pastori, impegnati nella transumanza verticale tra le montagne di Introdacqua, Scanno e Villalago, venivano inviati occasionalmente dei confetti, dolcetti alla mandorla tipici della città natale del sommo poeta Ovidio, Sulmona. Questi confetti, oltre a essere gustati singolarmente, venivano tagliati a pezzettini dai pastori e uniti alla ricotta,

ricavata dal siero residuo della produzione del pecorino, ottenuto dalla caseificazione del latte delle greggi di pecora e capra. Così, questi uomini crearono una dolce leccornia che alleviava, seppur parzialmente, la loro vita greve nello stazzo posizionato in altura. È da questa storia che nasce la nostra Delizia del Pastore. Questo dolce è dedicato al loro umile lavoro e trae origine dall'incontro tra la ricotta ovicaprina e il confetto di Sulmona”.

Nella versione moderna di Bosco Plaja, oltre agli ingredienti previsti nella ricetta tradizionale, sono stati aggiunti “il biscotto in briciole lasciate croccanti e il lime, che dona un tocco fresco ed estivo, sgrassa i sapori e li rende più leggeri. Questa combinazione di elementi genera una pura armonia dal gusto irresistibile”, spiegano ancora.

“Il nostro dolce rappresenta un omaggio alla tradizione e alla semplicità, utilizzando ingredienti genuini e di alta qualità. La ricotta ovicaprina proviene dalle nostre Fattorie Pingue, dove gli animali sono allevati in modo sostenibile e rispettoso del loro benessere. I confetti di Sulmona sono prodotti artigianalmente, seguendo le antiche ricette tramandate di generazione in generazione. Il biscotto artigianale è realizzato con farina e burro di alta qualità, mentre il lime, viene selezionato per il suo aroma fresco e vivace. La Delizia del Pastore è un dolce che celebra la nostra terra e le nostre radici, unendo tradizione e innovazione in un equilibrio perfetto”.

LE FOTO









