

## IL PICCIONE DI TOCCO CHE PIACE AI GRANDI CHEF, LO RACCONTA NIKO ROMITO SU “LA CUCINA ITALIANA” DI NOVEMBRE

7 Novembre 2020



TOCCO DA CASAURIA - Il piccione di Tocco da Casauria (Pescara) allevato da **Ettore Camera** nell'azienda agricola di famiglia sull'amenissimo Colle dell'Osservanza, è tra i prodotti iconici utilizzati dalla cucina del Casadonna Reale di **Niko Romito** a Castel di Sangro (L'Aquila) presentati dal tristellato chef abruzzese nel **numero di novembre in edicola de La Cucina Italiana** di cui è direttore editoriale. Dopo **Bottura, Oldani, Klugman e Cracco**, Niko Romito è il quinto ambasciatore eletto dallo storico mensile di cucina edito da Condé Nast Italia, per promuovere la candidatura della tradizione culinaria italiana all'Unesco come patrimonio dell'umanità.

Nel numero diretto da Niko Romito si raccontano le ricette dello chef originario di Rivisondoli, grandi piatti e preparazioni più casalinghe scoprendo le mille qualità dei prodotti di eccellenza del territorio abruzzese da lui impiegati in cucina .

Tra i produttori-fornitori de luxe c'è Ettore Camera, allevatore sulle ventilate colline di Tocco di duemila piccioni razza hubble, americana, bianco piumaggio e doppio petto che ne fanno un prodotto di gran lunga superiore, il più quotato in Italia.

“Carne sana e poco calorica allevata in modo naturale in un microclima ideale, nutriti essenzialmente a mais intero, un prodotto a km zero ben diverso dalla carne di animali

allevati con metodi intensivi” racconta Camera a *Virtù Quotidiane*. “Attualmente la domanda nazionale è superiore ai quantitativi prodotti, si tratta di carne prelibata molto richiesta nei ristoranti di alto livello essendo magra e proteica. Ma anche molto delicata che tende ad asciugarsi, va trattata con molto riguardo”.

In effetti il piccione di Tocco da Casauria rappresenta un plus anche nel menu di altri stellati abruzzesi come il Villa Maiella della famiglia Tinari a Guardiagrele (Chieti) e più di recente il D.One di **Davide Pezzuto** a Montepagano di Roseto degli Abruzzi (Teramo), tra i non stellati Tamo a Spoltore (Pescara) e La Bilancia di Loreto Aprutino (Pescara), ristorante storico titolato dall'Accademia italiana della cucina per la valorizzazione della buona tavola tradizionale regionale, e rinomato per la tradizionale cottura del piccione sulla brace come illustrato ai lettori de *La Cucina Italiana*.

“Allevo piccioni da oltre vent'anni” continua Camera, “il grosso della produzione è venduta viva al mattatoio di Spoleto, per arrotondare curo il mio piccolo giro di clienti locali, li rifornisco in giornata del prodotto fresco appena macellato. Il mio giro di forniture è cominciato con passaggio di mano da parte di un collega di Carsoli, al Reale mi sono proposto spontaneamente alcuni mesi fa, fornisco pezzature scelte intorno ai 450 grammi come richiesto da Niko”.

Classe 1973, diploma in agraria, ex paracadutista della Folgore, passione a cui è stato a lungo legato, dal congedo militare in poi Ettore si è occupato dell'azienda agricola ereditata dal padre **Luigi**, chimico con il progetto di investire sull'azienda agricola di famiglia. Una personalità all'avanguardia nella valutazione sensoriale dell'olio extravergine di oliva, il dottor Camera. A lui, ricercatore del - rimpianto - Istituto sperimentale per l'elaiotecnica di Città Sant'Angelo (Pescara) e appassionato di aerei da turismo che tanto affascinavano il piccolo Ettore, si deve la divulgazione del metodo innovativo del panel test nei primi anni '90.

“L'azienda agricola è stata sempre un pallino di famiglia, progetto partito dal trisnonno **Leonardo Coia** con la moglie **Giulia**” riprende Ettore, “l'idea dell'allevamento dei piccioni è partita da mio padre. Inizialmente allevava colombi da esposizione e partecipava alle mostre organizzate dalla Camera di commercio di Pescara. Col tempo si è trasformata in attività redditizia. Sono l'unico della famiglia che ha cercato di farne l'attività economica primaria, una bella sfida ma anche un salvagente sicuro nel caso in cui le avversità naturali possano pregiudicare il nostro oliveto (a prevalenza toccolana, *ndr*) e i suoi prodotti”.

“Purtroppo in Abruzzo siamo rimasti in due ad allevare piccioni” conclude Ettore, a differenza di altre regioni d'Italia si è persa la tradizione contadina del piccione da carne e conosciamo solo due animali, porchetta e arrosticini”.