



L'ANTICA PORCHETTA DI CAMPLI, SOLO AROMI NATURALI E FORNO A LEGNA. LA STORIA DI UNA TRADIZIONE SECOLARE

23 Aprile 2022 

CAMPLI – Ben due articoli degli Statuti della città, ricostituiti nel Cinquecento da Margherita d'Austria, ma di origini medioevali, sono a lei dedicati. Dimostrazione concreta di un'usanza che già all'epoca era una salda tradizione identitaria, che affonda le origini nel X secolo a.C.

La storia della porchetta di Campi (Teramo), l'Italica, è indissolubilmente connessa alla storia del borgo del teramano. Ne è convinto e lo ha dimostrato con approfonditi studi, sfociati in diverse pubblicazioni, **Nicolino Farina**, giornalista ed esperto conoscitore della storia di Campi.



Nicolino Farina, nella puntata di Viaggio in Abruzzo dedicata a Campi

Diffusa in centro Italia, tra Lazio, Marche, Umbria, un po' di Toscana e ovviamente Abruzzo, la porchetta è uno dei simboli gastronomici della nostra terra. A oggi, i documenti più antichi conosciuti sono proprio quelli di Campi.

“Solamente negli statuti antichi di altre quattro città teramane, Teramo, Atri, Silvi e Penne (quest'ultima in antichità faceva parte della provincia di Teramo, ora della provincia di Pescara) si nomina la porchetta, ma in un unico articolo e in modo più sommario rispetto a quanto scritto nello Statuto di Campi – specifica Farina a *Virtù Quotidiane* – . Negli Statuti di Campi, invece, sono dedicati due articoli specifici all'uso della porchetta. In uno si stabiliscono le regole per la vendita e il prezzo. La porchetta (come la carne vaccina e il pesce) non poteva essere venduta se prima il Camerlengo non ne aveva accertato la qualità e stabilito il prezzo. Poi c'era l'altro con cui veniva prevista la tassa per la vendita fuori dal territorio. La vendita esterna, quindi, evidenzia che già all'epoca la porchetta di Campi era famosa”.

Il successo per Farina è legato a due fattori. “Campi aveva un mercato settimanale e poi l'altro elemento era l'attività dei nevaroli di battaglia che vendevano il ghiaccio. Con la ristrutturazione del Palazzo del Parlamento nel 1520 venne ricavata nell'edificio civico cittadino una peschiera, una cosa unica per una città lontana dal mare”, dice ancora Farina. Quello stesso ghiaccio che quindi permetteva anche la vendita e la lavorazione della porchetta.



E come sempre accade, paese che vai, usanza che trovi, la porchetta di Campli si distingue da quelle del resto d'Italia e d'Abruzzo per una ricetta originale che la rende unica.

“Il vero maestro porchettaio – chiarisce subito Farina – è quello che sa valorizzare la carne con pochi ingredienti. Nel chietino, tra Ripa Teatina e Torrevecchia Teatina è radicata la versione aromatizzata con le mandorle. Nel teramano, tra Atri e Silvi si utilizzano aglio, rosmarino, sale, pepe e finocchietto selvatico. Nella versione camplese, diffusa pure a Colledara (Teramo), quest'ultimo non c'è”. La ricetta ha decretato il successo di questa speciale porchetta al centro della più antica sagra d'Abruzzo. È dal 1964 che Campli celebra la porchetta con la sua fiera, che chiama a raccolta produttori selezionatissimi, di chiara fama e che sin dalla primissima edizione è stata un successo clamoroso. “Andò talmente bene – ricostruisce l'esperto – che in pochissime ore tutta la porchetta andò a ruba e il sindaco dovette ordinare di aprire le botteghe per dare fondo alle altre specialità”.

L'altro segreto della vera porchetta di Campli è la cottura nel forno a legna. Sempre più spesso sostituito dall'elettrico, a Campli nella frazione di Moldiano, **Salvatore Di Angelo** (nella foto di copertina e in quella sotto), con la moglie **Romina**, è uno degli ultimi a usare il forno a legna, per la sua “Antica Porchetta di Campli”, seguendo la ricetta tramandata dal papà **Fernando** che ha iniziato l'attività di famiglia negli anni '70. “Mio padre – racconta – è stato al fianco di **Luigi Meloni**, uno dei primi porchettari della città. Poi aprì una macelleria nel centro di Campli dove facevamo anche la porchetta”.

È Salvatore a decidere di dedicarsi quasi esclusivamente alla porchetta, che vende in giro per l'Abruzzo a bordo del suo furgoncino. “La ricetta è quella originale: maiale, pepe, rosmarino e aglio”, afferma.

Si comincia con la disossatura, si mette sotto sale, per poi sciacquare la carne, quindi si aromatizza con pepe, rosmarino e aglio, la legatura a mano e, quindi, si procede nel forno a legna.

“La cottura dura sei o sette ore – rivela – dipende dal peso del maiale, dal tipo di legna. Con il forno è un rapporto simbiotico. Non è una questione di temperatura, ma se fa caldo, fa freddo, se il maiale è più grasso o meno grasso. Se la legna è più o meno secca. Il forno a legna permette una cottura lenta che quasi si può paragonare con quella a bassa temperatura”. La crosta diventa croccante. Il grasso si scioglie e la carne diventa succulenta. “L'altro ingrediente è la passione che mettiamo”.

LE FOTO

