

SLOW FOOD, LUNEDÌ PRESENTAZIONE GUIDA CON LE 10 CHIOCCIOLE ABRUZZESI AI FORNELLI

26 Ottobre 2017



SPOLTORE - Raccolto tra l'Adriatico e le due più alte montagne dell'Appennino, l'Abruzzo ha impiegato tempo per valorizzare e promuovere adeguatamente il suo patrimonio agroalimentare e gastronomico, ma ha saputo conservarlo al pari di un territorio che per un terzo è tutelato da parchi e riserve.

La cultura della pastorizia, per esempio, famosa per la triplice attitudine lana-latte-carne, ha trasferito l'utilizzo più completo e profondo di ogni parte di ovini e caprini, un po' come avviene con il maiale del quale "non si butta via niente".

Ecco spiegate allora ricette preparate con le interiora - dette anche coratella - da consumarsi tal quali, con l'aggiunta di cacio e uova o di pomodoro, oppure in particolari involtini, avvolti con spezie nella rizza nel caso dei torcinelli (tipici del Chietino, cotti in padella anche con pomodoro) o del marro (cotto alla brace, nell'Aquilano), oppure in foglie di indivia e legati con il budellino come avviene per le mazzarelle teramane.

Non si pensi che la cucina marinara abbia complessi di inferiorità perché oltre al famoso

brodetto, ci sono piatti che possono esaltarne tutto il gusto. Come nel caso della frittura di paranza, che prende il nome dalle antiche imbarcazioni di pesca costiera capaci di catturare pesci di taglia più piccola - cianghette, triglie, merluzzetti, alici, moscardini,... - che vengono passati nella farina, fritti e mangiati così, con tutte le lische.

Questo è molto altro nella 28esima edizione di *Osterie d'Italia*, il sussidiario del mangiarbere all'italiana edita da Slow Food Editore che sarà presentata lunedì 30 ottobre alle 19,00 a Spoltore (Pescara) presso l'Osteria La Corte (via Montani).

Partecipano all'evento, organizzato da Slow Food Abruzzo-Molise, **Eugenio Signoroni**, curatore della guida, **Massimo Di Cintio**, coordinatore Abruzzo e Molise *Osterie d'Italia*, e **Eliodoro D'Orazio**, presidente di Slow Food Abruzzo-Molise, moderati dal giornalista **Paolo Castignani**.

“Sentirsi a casa”: è questa la sensazione che i locali recensiti in *Osterie d'Italia* suscitano nei propri frequentatori. “Nella guida ci sono le osterie che incarnano al meglio l'autenticità della cucina italiana, una cucina semplice, priva di barocchismi ed eccessi di lavorazione che hanno il solo fine di stupire. Una cucina che non cerca di uniformarsi in un unico stile con cotture millimetriche, sottolinea le differenze e non si piega alle mode” racconta Signoroni, curatore insieme a **Marco Bolasco** del *Sussidiario del mangiarbere all'italiana*.

58 su 1.616 sono le osterie lombarde recensite nell'edizione 2018, di cui la maggior parte con un menù che non supera i 35 euro. In continuità con la scorsa edizione, i locali un po' più cari della media sono segnalati dal bollino con Euro e freccia, mentre il bollino Novità sta, naturalmente, per le nuove segnalazioni, che sono 6 su 176, ad indicare un fenomeno in continua evoluzione e crescita. Il simbolo dell'Annaffiatoio indica i locali con un orto di proprietà, la Chiave quelli dove si può anche dormire, il Formaggio (9 in Abruzzo) è usato per quelli che propongono una selezione di prodotti caseari di qualità, la Bottiglia (11 in Abruzzo) per un locale dalla proposta di vini articolata, rappresentativa del territorio, con prezzi onesti e infine le 10 Chiocciole, dedicate ai locali più in sintonia con i principi di Slow Food. Inoltre ci sono caratteri speciali per indicare quali osterie aderiscono al progetto Alimentazione Fuori Casa dell'Associazione Italiana Celiachia e quali all'Alleanza tra i cuochi e i Presìdi Slow Food, cioè dove si utilizzano regolarmente nei menù almeno tre Presìdi della propria regione.

Segue la presentazione la cena, che vede protagoniste le dieci osterie che hanno ricevuto la chiocciola.

Prezzo 50 euro (40 euro per i soci Slow Food) che comprende una copia della guida *Osterie d'Italia* 2018. Prenotazioni entro il 28 ottobre info@slowfoodabruzzo.it).

MENÙ

Aperitivo: polpette di pecora e zucca e fagioli (La Bilancia, Loreto Aprutino), olive ripiene e filettini dorati e fritti (Vecchia Marina, Roseto degli Abruzzi), tacchino alla canzanese con i suoi sottaceti (Pervoglia, Castellalto), Ferratella farcita (Sapori di Campagna, Ofena).

Cena: agnello alla contadina con giardiniera fatta in casa e mandorle tostate (Zenobi, Colonnella), zuppetta di fagioli bianchi di Paganica, baccalà, carciofo croccante e olio novello (Taverna de li Caldora, Pacentro), pasta allo sparone con ricotta e zucca ai porcini (Font'Artana, Picciano), gnocchetti di patate turchesa con acciughe, rape e peperone dolce di Altino (Borgo Spoltino, Mosciano Sant'Angelo), Guancia di vitellino al pomodoro (La Corte, Spoltore) e crema e cerasella (Taverna 58, Pescara).

In abbinamento i Vini Quotidiani premiati da *Slow Wine 2018*.