

## TEATINO PORTA PANINO CON PECORA ALLA COTTORA PER LE STRADE DI MILANO



CHIETI – Cibo di tratturo ieri e cibo di strada oggi: la ricetta simbolo della transumanza, la carne di pecora alla cottora, come i pastori chiamavano i paioli di rame in cui cuocevano l'ovino, diventa un panino da street food nella modaiola Milano.

Tutto per merito di un abruzzese doc, il giovane architetto chietino **Giacomo Verzulli**, che si è trasferito all'ombra della Madunina per amore e ora si appresta a esordire con un food truck in fase di ultimazione, a bordo del quale non mancheranno alcune delle prelibatezze più

rappresentative della gastronomia regionale: carne e formaggi di **Gregorio Rotolo**, pane di **Adriano Del Maestro** e molto altro.

Anche il nome è evocativo della veracità abruzzese: il Piaggio Porter si chiamerà "Fregno". "Lo so, il nome può far sorridere", ammette, "ma in Abruzzo è la parola che usiamo più spesso per indicare qualcosa che è bello e buono. Come vorrei che fosse il mio panino".

La sua storia l'ha raccontata il *Gambero Rosso*, svelando che Giacomo porterà in dote proprio la variante della pecora alla cottora più simile alla ricetta teramana, seppur interpretata con qualche accorgimento e trucco del mestiere per adattarsi alla somministrazione in strada.

"Persino in Abruzzo sono in pochi a conoscere la storia di questa tradizione, e fuori dalla nostra regione la carne di pecora è associata quasi esclusivamente agli arrosticini, peraltro spesso realizzati con carni in arrivo da Francia ed Est Europa", dice l'intraprendente chietino.

La pecora alla callara di Giacomo, invece, porterà un marchio di fabbrica di tutto rispetto, in arrivo dall'azienda di un produttore mitico come Gregorio Rotolo, conosciuto soprattutto per i formaggi ovini che produce non distante dal lago di Scanno (L'Aquila).

A chi non ama la pecora, Fregno proporrà un panino farcito con ventricina teramana di Fracassa, composta di ceci della piana di Navelli e zafferano, con una grattugiata di ricotta Scorza Nera di Rotolo.

Il truck sarà in strada a partire dalla fine di ottobre (soprattutto nelle ore diurne), nelle zone più periferiche di Milano, ma anche nell'hinterland e in Brianza: "Non punto ai turisti che visitano la città, voglio farmi apprezzare dai milanesi. Parteciperò anche a festival ed eventi su richiesta, sono conscio dei limiti di un'attività di street food, ma non la vedo come un ripiego. Certo, se la formula dovesse avere successo, un giorno mi piacerebbe aprire un piccolo spazio dedicato ai sapori abruzzesi", dice Verzulli.

Fino al 2017, l'intraprendente imprenditore ha gestito la Centrale Trivigliana, un'hamburgeria di qualità nella sua Chieti, prima di avvicinarsi al mondo della panificazione

e della pizza in teglia. Un corso presso la scuola di **Angelo Iezzi** a Roma, poi sempre nella Capitale con **Gabriele Bonci**, e in Danimarca con **Eva De Masi**, ambasciatrice della pizza in teglia a Copenhagen. A Chieti, invece, ha approfondito la sua passione per la cucina, valorizzando i prodotti del territorio per farcire il pane fatto in casa che ha reso celebri i suoi panini in città.