

VENTRICINA DEL VASTESE ALLEATA DELLA SALUTE E BUONA ANCHE “DA BERE”, PEPPINO TINARI AMBASCIATORE



GUARDIAGRELE - È buona, e questo in fondo si sapeva. È la massima espressione di un territorio, e anche questo era opinione diffusa. Ma che fosse anche alleata della salute, è una scoperta per certi versi rivoluzionaria. È uno dei tanti spunti emersi ieri, sabato 16 dicembre, a Guardiagrele (Chieti) nel corso di Venticina del Vastese Day, l'evento ideato e promosso dalla neonata Associazione di Promozione e Tutela della Venticina del Vastese insieme

all'Ente Mostra dell'Artigianato Artistico Abruzzese, con il patrocinio di Regione Abruzzo, Comune di Guardiagrele e Camera di Commercio di Chieti.

Una giornata intensa, dedicata al “salume della festa e dell'amicizia”, per la cui valorizzazione è nata un'associazione composta dai “top producer”, che mira a realizzare significative azioni di promozione, a partire da un Festival della Venticina del Vastese che si svolgerà a Vasto il dal 13 al 15 luglio 2018.

A fare gli onori di casa, **Michele Piccirilli**, produttore e presidente dell'associazione, che ha spiegato: “Abbiamo scelto di metterci insieme per raccontare al meglio questo straordinario salume che nasce dalle parti nobili del maiale tagliate grossolanamente, si concia esclusivamente con peperone rosso e sale, che fungono da conservanti naturali, e si insacca nella vescica del maiale. Il vanto e la tradizione di un intero territorio, quello a cavallo tra Abruzzo e Molise”.

“Una ricchezza – ha aggiunto **Piergiorgio Greco**, giornalista e coordinatore delle attività comunicative – che va raccontata bene, anche per evitare quelle azioni di disturbo che hanno consentito a grandi industrie nazionali di appropriarsi del nome ventricina, di fatto slegandola ad un territorio. Promozione del prodotto e del territorio, dunque, andranno di pari passo: l'associazione è nata proprio per questo. E i primi passi li abbiamo già realizzati: un logo, il sito www.ventricinadelvastese.it, un book fotografico per iniziare a narrare questa eccellenza. Ora – ha concluso – serve l'amicizia di tutti coloro che credono nel valore di un prodotto come testimonial di borghi, paesaggi, tradizione e sapienze antiche che rivivono nel gusto inconfondibile di questo salume”.

Nel corso della mattinata si è svolto un ricco convegno dal titolo “La Venticina del Vastese: buona, sana, sorprendente”, presentato dal giornalista del *Centro* **Rossano Orlando**. Dopo i saluti istituzionali di **Simone Dal Pozzo**, sindaco di Guardiagrele, e di **Gianfranco Marsibilio**, presidente dell'Ente Mostra Artigianato Artistico Abruzzese, è intervenuta la dirigente scolastica dell'Istituto Alberghiero di Villa Santa Maria, **Giovanna Ferrante**, che ha ricordato quanto il “mangiare bene sia espressione di una cultura, e iniziative come queste servono proprio a rimettere al centro il valore dell'alimentazione sana e di qualità”.

Da parte sua, **Gino Primavera**, del consiglio di amministrazione dell'Ente Mostra Artigianato Artistico di Guardiagrele, ha ricordato che "oggi non si fa economia se non ci si associa, e ben vengano realtà come queste che hanno scelto di unire chi produce una bontà simile. Non a caso, oggi abbiamo invitato anche chi produce il famoso vino cotto di Roccamontepiano e il peperone dolce di Altino, in un'ottica sinergica che valorizza davvero un intero territorio. Mi permetto di suggerire - ha aggiunto - anche evoluzioni produttive che portino ad esempio ad una 'Ventricina riserva', a lunga stagionatura, da vendere magari in un'asta online, oggi tanto di moda".

Il gastronomo e accademico della Cucina **Mimmo D'Alessio**, da parte sua, ha spiegato il grande valore del legame con il territorio: "Se la ventricina è giustamente un prodotto di nicchia, deve essere venduta nella nicchia: chi vuole gustarla deve venire nel territorio, magari visitando quelle splendide grotte dove viene stagionata. Per questo, dobbiamo attrezzarci e non possiamo pensare ad uno sviluppo che sia solamente della costa: si può e si deve pensare, ad esempio, ad una "via della ventricina" che sappia far emergere il legame tra prodotto e tradizioni dove nasce".

Lorenzo Russo, esperto di Dietoterapia, ha sorpreso tutti con vere e proprie "rivelazioni": "Oggi si vive di estremi. Un cibo o si beatifica o si demonizza. Proviamo invece far chiarezza. E la prima cosa da dire è che i grassi animali sono preziosi. Per troppo tempo, infatti, si è creduto che fossero all'origine di ogni male, ma la scienza oggi ci dice che sono di aiuto ad assorbire vitamine, non sono sinonimo di colesterolo e hanno addirittura un valore nutrizionale importante. Certo, sono calorici, ma di fatto possiamo dire che un consumo equilibrato di ventricina anche una volta a settimana non solo non fa aumentare il colesterolo ma addirittura apporta all'organismo nutrienti di valore pari all'omega 3, oltre all'utilissimo acido oleico. Naturalmente, tutto questo a condizione che l'intera filiera produttiva sia sana, pulita e di qualità, come avviene oggi nelle aziende produttrici. Se a tutto questo si aggiunge che il peperone rosso è un ottimo antiossidante, ben si capisce perché, in definitiva, possiamo dire che la ventricina è un salume assolutamente sano".

Al convegno ha preso parte anche l'assessore regionale alle Politiche agricole, **Dino Pepe**,

che ha ricordato “il valore di produzioni di eccellenza come la ventricina, se legate al territorio. Come Regione vogliamo continuare ad assicurare vicinanza a quanti puntano sulla qualità, anche magari ipotizzando percorsi che portino alla certificazione del prodotto, di cui c'è oggi grande richiesta sul mercato”.

La mattinata si è conclusa con la nomina di **Peppino Tinari**, chef stellato del ristorante Villa Maiella di Guardiagrele, ad Ambasciatore della Ventricina del Vastese nel mondo: “Vi ringrazio di cuore - ha detto Tinari - perché questo riconoscimento mi sprona ad andare avanti in un percorso che ho già intrapreso: quello di lavorare con le eccellenze del territorio, e la ventricina è uno di questi. Ai produttori chiedo di continuare a fare un salume di qualità come è stato fino ad oggi. Da parte mia, continuerò a proporlo come ho sempre fatto, e anche a utilizzarlo creativamente”.

Ai presenti, Tinari ha proposto un ottimo aperitivo finger food: farro spezzato con ventricina, spugna al prezzemolo con vellutata di ventricina, patata consommé, ristretto di maiale e ventricina disidratata. Il tutto, accompagnato da eccellenti vini abruzzesi proposti dall'Enoteca Regionale Abruzzese e dal Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo.

Nel pomeriggio, l'evento si è spostato nella sede dell'Ente Mostra dell'Artigianato Artistico Abruzzese in corso Roma, ed ha avuto per protagonista la grande cucina.

“La regina rossa della tavola” è stato il titolo dello show cooking con **Luigi Di Lello**, dell'agriturismo Fattoria dell'Uliveto di Scerni, che ha proposto gli ottimi ravioli di ventricina, e della degustazione di crema di fave con ventricina e pane fritto, a cura del ristorante Fuori Comune di Guardiagrele. A tutti, poi, è stata presentata “La ventricina... da bere!”, un drink ideato e realizzato dal barman **Nunzio Di Paolo**, coautore con **Gino Primavera** del volume *Bevo la foglia*. Durante l'intera giornata i produttori aderenti all'associazione hanno venduto le loro prelibatezze ai numerosi visitatori che hanno approfittato per acquisti gourmet in vista del Natale.

da ventricinadelvastese.it