

DANILO TOMASSONE, URBANISTA-CUOCO CHE METTE A SISTEMA IL CUORE VERDE DELL'APPENNINO

2 Settembre 2021



BARREA – Orapi tutta la vita. Per celebrare lo spinacio selvatico orgoglio della gastronomia del Parco nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise, **Danilo Tomassone**, 37enne ristoratore di Barrea (L'Aquila) con in tasca una laurea in valutazione e gestione territoriale ambientale urbanistica alla Sapienza, si è inventato anche un liquore a base di òrapi (*Chenopodium bonus-henricus*). Gusto sapido e deciso con vaghi sentori piccanti nel rispetto dell'essenza vegetale.

Una sua esclusiva "non ancora brevettata", che fa assaggiare a fine pasto ai suoi clienti, magari dopo un bel piatto di gnocchetti con gli òrapi, o una delle sue pizze, la "Don Biagio", ben farcita di òrapi saltati e caciocavallo di Carovilli (Isernia).

L'idea di fondere in un unicum gastronomico Abruzzo e Molise ovvero l'Alto Sannio (pèntro) con la confinante Campania sannita e Lazio reatino, è la carta vincente della trattoria pizzeria di Danilo incastonata nel centro storico di Barrea, "Per i vicoli" appunto, aperta dal 2006.

"Sono titolare, pizzaiolo e tuttofare, io sto agli impasti, mio padre Francesco al forno a legna,

mio cognato Dennis è il mio braccio destro, facciamo noi anche il pane che portiamo a tavola” racconta a Vq con la tipica accoglienza della gente del posto.

“Mia moglie”, aggiunge, “è di Campobasso, mio nonno di Castelnuovo al Volturno (Isernia), mi affiancano due collaboratrici campane molto valide, così ho unito i territori attraverso la mia cucina”.

“Il giorno dopo la mia laurea” racconta, “ho scelto di prendere in mano l’attività di famiglia insieme a mio fratello **Domenico**, laureato in lettere e filosofia e apicoltore che oggi gestisce la sua trattoria a Civitella Alfedena. E per non annoiarmi durante il lockdown mi sono iscritto all’alberghiero di Vinchiaturò (Campobasso), corso serale che sto frequentando”.

Una storia di famiglia unita e laboriosa con il culto per i fornelli, il sapore dei luoghi vissuti. Passione che Danilo riconosce in primis alla nonna paterna, Pasqualina, e alle zie, depositarie dell’arte del far cucina a Barrea, perla del Parco.

Seguendo gli insegnamenti della nonna, Danilo ha perfezionato il piatto bandiera di Barrea, gli gnocchetti di acqua e farina con gli òrapi, piatto povero di montagna celebrato ogni anno dal locale Sci club e Pro Loco alla sagra di agosto.

“Il segreto della ricetta” sottolinea, “è nel far bollire l’acqua nell’impasto un po’ come fanno i casari, in pratica ci si lessa le mani mentre si ammassa la farina! Poi conta l’ingrediente principale, gli òrapi, che noi utilizziamo generosamente nei nostri piatti”.

Gli òrapi, chiamati anche “olaci”, “olapi”, “vollari”, “farinello buon enrico”, si raccolgono a giugno-luglio fino a duemila metri di altitudine, negli stazzi tra i pascoli delle pecore che concimano naturalmente il terreno. Crescono spontaneamente e sono ricchi di ferro, vitamine e sali minerali, “ma trovarli è diventato difficile perchè le pecore cominciano a mancare” conferma Danilo. “Per farne di più bisogna andare a cercarli dove sono meno apprezzati, verso la Maiella (in realtà anche per le massaie di Roccamorice, versante pescarese della Maiella, gli òrapi sono un culto. Il rustico saporito ripieno dei “caucioni” al sentore di finocchietto e aglio, ndr) e sulle Mainarde. Vado a raccogliarli personalmente, in parte li faccio sottaceto e in parte li conservo abbattuti per utilizzarli tutto l’anno”.

“Altre specialità che ho introdotto fondendo le tradizioni di questo posto di confine” continua Danilo, “sono le pallotte cacio e uovo, la tipica minestra degli sposi maritata con brodo indivia e polpettine di carni miste, e la pizza e minestra di verza spuntature di maiale e pizza di mais insaporita all’anice, a inzuppare dentro. Quest’anno ho inserito una pizza all’aglio orsino, un ingrediente particolare e poco conosciuto che procuriamo sulle Mainarde. Lo uso a piccole

dosi per smorzarne l'odore pungente, con un pesto di mandorle e parmigiano. Questo aglio selvatico mi ha aperto un mondo, pare che anche l'orso marsicano ne vada ghiotto: quale prodotto può meglio rappresentare gastronomicamente il Parco?”.

E non è ancora tutto. Nella sua ricerca e voglia di sperimentare, il dottor Tomassone ha pensato bene di valorizzare il grano solina coltivato nell'amato Parco, a Opi (L'Aquila), da un giovane intraprendente imprenditore agricolo, **Raffaele Ursitti**, determinato a difendere le sue coltivazioni di montagna con opportune recinzioni sfidando le incursioni della selvaggina selvatica.

L'idea, in collaborazione con lo storico Molino Cofelice di Campobasso, è di trasformare quel rustico pregiato grano in pasta, oltre a ricavarne farina per gli impasti delle pizze di Danilo. “Per ora si tratta di un esperimento artigianale e impegnativo, che riserviamo alla più tranquilla stagione invernale sia per la complessità dell'operazione che per i modesti quantitativi coltivati, ma su richiesta e con i giusti incoraggiamenti potrebbe aprirsi un nuovo percorso”.

Altro innovativo approdo gastronomico all'orizzonte sarà l'introduzione del latte di capra, “segreto della più delicata panna cotta”. In questo caso, rivela Danilo, pregiate capre maltesi allevate a Barrea da un altro giovane e “rivoluzionario” imprenditore, Pietro D'Annessa, nella sua azienda in formazione, il quale ha recintato i terreni di proprietà con muri di pietra a secco per dare finalmente il via alla produzione di latte e yogurt di capra. Col prossimo inverno la prima cagliata.

Insomma, le suggestioni e la voglia di fare sistema tra le montagne del Parco non mancano. Nuove energie pronte a (ri)vitalizzare il territorio con forme di turismo a impatto zero, green, di poche persone ma tutto l'anno. Natura sovrana, ritmi lenti, trekking a dorso d'asino, ciaspolate, sapori e luoghi tutti da scoprire. “Con la crisi climatica in atto gli impianti di risalita hanno sempre meno senso, l'identità del Parco si fonda sul turismo verde”, chiude Danilo Tomassone.