

Don Pasta: “Un cuoco senza filiera è senza storia”. L’artista salentino testimonial della filiera corta del Cerrano

21 Novembre 2023



PINETO – Soffritto nello strutto con spuntature di pecora affogate nella conserva di pomodoro fatta in casa, e tagliatelle di uova e farina nostrane ammassate in diretta sul palco, mentre il sugo andava su un pezzo di Coltrane. Un crescendo multisensoriale che ha inondato di profumi la sala del Polifunzionale, poi servito personalmente da **Daniele De Michele** in arte Don Pasta, il cuoco dj poeta delle cucine domestiche della bella Italia che ha raccontato nel format *Se hai un problema aggiungi olio* di Gambero Rosso Channel.

A Pineto (Teramo) Don Pasta è tornato l'altra sera con il suo one man show di cucina popolare e musica per riaffermare il suo sostegno alla comunità locale capofila del progetto di Filieracorta del Cerrano Distretto rurale e agroalimentare del Gal Terreverdi Teramane in collaborazione con i produttori local e in partnership con Wigwam Clubs Italia Aps. Progetto che punta a mettere insieme cibo agricolo e turismo sostenibile, “Kilometro zero e difesa

dell'identità del territorio attraverso l'agricoltura" secondo la linea di azione portata avanti dai locali amministratori. Visione virtuosa già premiata – insieme al docufilm *I Villani* girato da De Michele e dedicato anche a prodotti e produttori agricoli pinetesi – con la Bandiera Verde della Cia .

Seduti in prima fila ad applaudire il regista salentino in veste di "cuoco di filiera", le nonnine pinetesi **Pierina Paterna, Lidia Del Sole e Anna Lanzi** che durante le riprese hanno aperto le porte delle loro case per raccontare ricette e raccontarsi.

"A Pineto" ha detto Don Pasta a *Virtù Quotidiane*, "grazie a persone come **Marta Illuminati** assessore all'agricoltura e all'ambiente, ho trovato politica in senso alto, un nuovo modo di intendere il turismo attraverso la filiera corta. Potrebbe sembrare una cosa di quelle sbandierate e con poca sostanza dentro, invece ho potuto scoprire quanto questa comunità tenga realmente a proteggere il mondo contadino e le campagne per farne un vero veicolo di sviluppo turistico. Sono andato a trovarli per il mio programma per Gambero Rosso con l'idea di utilizzare solo ed esclusivamente prodotti locali, a parte la passata di pomodoro che ho portato da casa".

De Michele, questa sera è stato accolto come uno di famiglia.

L'idea è di utilizzare questa storia, il video "Filieracorta del Cerrano", per poi sentirsi orgogliosi della propria identità, una cosa che non c'è più. Per questo mi sono affezionato a questo posto dove ancora si conserva l'identità rurale, un patrimonio comune di sapienza e di verità. Giro l'Italia e il mondo da vent'anni, capisco se un progetto è fuffa oppure roba seria.

Cosa l'ha colpita in modo particolare?

Parlando con i contadini e gli amministratori locali capisci che c'è una volontà di perseguire realmente quell'obiettivo e un attaccamento vero all'identità rurale, la tradizione, la memoria. Che possono rappresentare un volano, un plus, scomparso con il turismo di massa. Adesso si può sperare in un turismo rispettoso della terra, più consapevole, c'è una certa sensibilità ma conta l'impegno di tutti, produttori, consumatori, amministratori. Tutti i soggetti devono capire, fino a dieci anni fa non si parlava di queste cose, questa attenzione è un buon segno.

Il turismo enogastronomico, turismo lento, esperienziale, può aiutare a combattere lo spopolamento dei paesi?

Me lo auguro. Sicuramente chi favorisce questa forma di turismo è più intelligente di altri che

si danno la zappa sui piedi, il mondo sta cambiando. Per fortuna anche il turismo straniero sta cambiando, arrivano da noi con certe aspettative, fare esperienze, chi è più pronto a stare al passo ci guadagna finalmente.

Conosce bene l'Abruzzo?

Ancora poco per la verità. Sono più familiare con questa zona e con il Parco nazionale d'Abruzzo e Molise. A Opi, paese meraviglioso, mi hanno presentato piatti incredibili, come lo stufato di carne con erbe di montagna. A Guardiagrele ho mangiato uno sconvolgente cif e cial di maiale. Di Pescara ho il ricordo di un'esperienza meravigliosa con una nonnina del borgo marino che mi ha preparato la tradizionale zuppa di pesce col peperone crusco frantumato nel sale grosso, senza pomodoro, spiegandomi che quella era la vera cucina marinara pescarese, per me uno dei ricordi più belli del mio viaggio per l'Italia. E non dimentico il cacio e ova mangiato a Pescara, dove un amico della provincia di Chieti mi raccontava che quella era la sua versione, senza pane, solo formaggio e uova. In Abruzzo ho anche scoperto gli uccelletti dolci con la marmellata d'uva, meraviglioso vederli modellare a mano dalle donne di casa.

Chi è il cuoco di filiera?

È una questione di intelligenza. Si pensa di risparmiare andando a fare la spesa nella grande distribuzione, penso invece che se fai una cucina semplice ma con prodotti locali prima di tutto si sente la bontà di un prodotto sano, e poi crei una dinamica, proteggi quel posto, i contadini, gli allevatori, i pescatori, permetti loro di esistere. Un cuoco senza filiera è un cuoco senza storia.

Il cibo-spettacolo fa ancora tendenza?

In verità è un pò finita. La spettacolarizzazione televisiva per fortuna ha creato delle attenzioni, dall'altra ha un pò stufato, show dappertutto, riduzioni, sferificazioni, globalizzazione... Mi auguro che il futuro sia cibo-ecologia, che si cominci a capire quanto l'argomento meriti attenzione rispetto all'ambiente. Che non è un tema astratto: l'ambiente nel cibo significa che o distruggi le campagne oppure le salvi, che hai gli ingredienti oppure non li hai.

Anche meno carne?

Sì, se mangi in modo tradizionale non mangi tanta carne. Il mondo contadino insegna ad avere un rapporto equilibrato con le risorse.

Come sceglie un ristorante?

Amo le cucine locali domestiche, familiari, mi affeziono molto agli osti, non mi interessa tanto il piatto in sé quanto l'elemento culturale che c'è dietro. Quindi cerco l'osteria.

Il suo cibo di conforto?

La parmigiana di melanzane in versione salentina, leggermente più pesante di quella napoletana.

Un piatto a costo zero di grande bontà?

Pasta con le erbe di campo, aglio, olio a crudo: semplicità eccezionale, minimalismo, autenticità.

Cosa porta sempre con sé in viaggio?

L'olio d'oliva. Mia nonna Chiarina mi ha insegnato: se hai un problema aggiungi olio.

Questi i produttori presenti nella squadra Filieracorta del Cerrano: Società agricola Cerrano; Azienda agricola Del Sole Ilario; Azienda agricola Pavone; Azienda agricola Garra-La Foresteria; Azienda agricola La Collina; Azienda agricola Cilli; Società agricola Anfra; Società agricola Oltrelatte San Francesco; Azienda agricola biodinamica Lu Cavalir; Azienda agricola Cerrano Matrinus; Azienda agricola Tiberio Ferretti; Società agricola Mediterraneus; Azienda agricola Del Sole; Tenuta Sant'Ilario; Macelleria Colle Cretone; Oleificio Matalucci Ortenzia; Cimini Massimiliano impresa individuale.