



VALENTINA E DIEGO, L'ANTICA TRADIZIONE DEL PANE AQUILANO ALLE ISOLE CANARIE

1 Maggio 2017 

L'AQUILA – Il pane aquilano e la focaccia che ricorda quella di Prata d'Ansidonia serviti nell'accogliente ristorante Samelo Veg, ad Abades, sulla punta meridionale di Tenerife.

Ma **Valentina Annibale**, 33enne dell'Aquila, insieme al marito, **Diego Pula**, 47enne di Perugia, ha conquistato gli isolani e i tanti stranieri che frequentano le Canarie non solo portandolo in tavola ma insegnandoglielo a fare, il pane.

“Il nostro non è solo un ristorante, facciamo anche corsi pratici di cucina, quello del pane antico ha avuto un successo inaspettato, tanto che lo abbiamo già ripetuto cinque volte – racconta Valentina a *Virtù Quotidiane* – Lavoriamo tutti prodotti delle finche qui vicino, facciamo formaggi di frutta secca come anacardi o mandorle, facciamo il pane fatto in casa con il lievito madre, facciamo la pasta”.

Sì, perché Valentina e Diego da qualche anno hanno scelto di diventare vegani, quindi a tavola portano solo prodotti che non sono di origine animale.

“Già eravamo a conoscenza di come gli allevamenti intensivi trattano gli animali, dell'inquinamento che creano, delle medicine e degli antibiotici che vengono usati per tenerli in vita, della deforestazione che viene fatta per lasciargli spazio”, spiega Valentina.

Non è andato a buon fine neppure il tentativo di allevare animali in proprio: “Abbiamo provato con tre mucche – racconta – ma a parte i vincoli della burocrazia, ti assicuro che dopo aver vissuto un anno con delle mucche come se fossero il tuo cane, mandarle a un mattatoio non ti passa neanche per l'anticamera del cervello”.

Ma sulla tavola di Samelo, dove insieme a Valentina e Diego lavora **Alicia**, spagnola sposata con un italiano, non si trovano i soliti piatti vegani, che spesso tendono a riprodurre quelli tradizionali in versione vegetariana, piuttosto piatti originali, inventati dalla sapienza di Diego. Gnocchi con formaggio di soia fatto in casa, che ricordano quelli di ricotta, parmigiano di anacardo e semi di lino al posto dell'uovo, ravioli con ricotta di soia o di mandorla e spinaci sono alcune delle ricette.

“Il nostro pane ha lo stesso sapore di quello di San Gregorio – dice Valentina – e la focaccia è come quella di Prata, ha conquistato i clienti e tutti la vogliono! Da noi, inoltre, il pane non si



paga, si porta al tavolo ogni volta che ce n'è bisogno, come in Italia, mentre altrove, compreso qui alle isole Canarie, il pane si paga sempre”.

“Il segreto sta nel lievito madre, un lievito antico che si tramanda di generazione in generazione, nel rispettare i tempi della lievitazione e della fermentazione del pane”, e il “maestro” del pane è Diego, che grazie agli studi in Biologia è sempre stato affascinato dal mondo della lievitazione.

“Ho vissuto tra L'Aquila e Perugia fino al 2010, in quegli anni oltre ad aver studiato tecniche pubblicitarie ho fatto una scuola di moda e design, ho viaggiato, ho fatto fiere – racconta Valentina – Con il terremoto ho avuto la necessità di trovare un lavoro che mi permettesse di essere a L'Aquila per dare una mano ai miei, ma nello stesso tempo mi permettesse di mantenere la mia indipendenza economica. In questa occasione ho conosciuto Diego, che mi ha accolto a lavorare nel suo agriturismo per 3 giorni la settimana. Lì mi sono appassionata alla cucina casereccia, Diego aveva lavorato come guida alpina tra il Gran Sasso e la Majella per molti anni prima di rilevare l'agriturismo dei suoi, e le sue ricette fondevano la cucina tradizionale delle nostre montagne con quella delle colline umbre. Facile da immaginarlo... è scattato l'amore!”.

“Da lì a 4 anni ci siamo sposati, la famiglia di Diego è andata in pensione e di conseguenza noi abbiamo pensato di aprire qualcosa di più piccolo, più alla nostra portata, avendo oltretutto fatto la scelta di diventare vegani” aggiunge.

L'amara constatazione che “l'Italia non lascia molto spazio all'imprenditoria” e così la scelta di viaggiare alla scoperta di un posto che offrisse condizioni più favorevoli. Scelta che dopo circa un anno è caduta su Abades, “un piccolo e tranquillo pueblo di Tenerife, dove regna la naturalezza e la tranquillità”, dove 2 anni fa hanno aperto il loro ristorante vegano Samelo, ispirato ai soprannomi dei tre figli di Diego, Sandi, Memi e Lolli.

“Siamo riusciti ad integrarci benissimo con la gente del posto, la soddisfazione è immensa!”, dice.

“I miei studi? Li sfrutto per far funzionare al meglio il ristorante, niente è lasciato al caso, dalla pagina web, alla scelta degli ingredienti in base ai colori nei piatti, all'arredamento del nostro ristorante, di cui ho progettato la ristrutturazione”. **Marco Signori**