

Testo Ivan Masciovecchio

# SULLA STRADA DEL GUSTO

*Lungo il percorso della Statale 81 è possibile tracciare un ideale ed originale itinerario in grado di raccontare alcune delle innumerevoli tipicità enogastronomiche regionali.*

**A**ggrovigliata ai piedi della catena appenninica, la cosiddetta **Piceno Aprutina** che collega longitudinalmente le Marche all'Abruzzo potrebbe essere considerata una sorta di **Route 66 del gusto** nella quale perdersi lentamente tornante dopo tornante. Partendo da Ascoli Piceno e proseguendo in direzione sud, entra nel territorio della provincia di Teramo lambendo l'abitato di **Civitella Del Tronto**. Arroccata attorno alla sua maestosa **Fortezza** dotata di panoramico e strategico **colpo d'occhio rotondo** dal mare Adriatico alle vette dell'Appennino, la *civitas fidelissima* viene ricordata soprattutto per essere stato l'ultimo baluardo del regno borbonico a cedere all'occupante esercito piemontese. Fiore all'occhiello della tradizione gastronomica locale, i **maccheroni con le ceppe** rappresentano una delle massime espressioni dell'antica arte culinaria abruzzese. Nato tra i vicoli della città, questo straordinario piatto di pasta all'uovo ha una lavorazione lunga e abbastanza complicata. La particolarità sta tutta nell'avvolgere singolarmente, con estrema pazienza e precisione, pezzetti di pasta di circa otto-dieci centimetri attorno ad un ferro d'acciaio sottile – anche se le lavoratrici più anziane continuano ad utilizzare un legnetto levigato, da cui la denominazione *con le ceppe* – in modo da ottenere una sorta di bucatino grezzo. Tuttavia l'abilità manuale vera e propria consiste nel saper rimuovere successivamente il ferretto

senza compromettere la drittezza, né tantomeno l'integrità del maccherone stesso. Una volta pronto, il piatto viene servito con un classico ragù di carni miste, accompagnato da abbondante formaggio pecorino, oppure in bianco con porcini e provola. Giunti a **Teramo** dopo aver oltrepassato la vicina **Campelli** – indiscussa patria regionale della **porchetta** dalle italiche origini (X secolo a.C.) – l'antica **Interamnia** romana sembra esibire quasi con pudore le innumerevoli bellezze che pure è in grado di offrire. A cominciare dallo spettacolare **Paliotto d'altare** in argento di Nicola da Guardiagrele, capolavoro assoluto del quattrocento abruzzese custodito all'interno dello splendido Duomo cittadino e che da solo farebbe la fortuna di qualsiasi altra città d'arte del mondo. L'offerta culinaria della *città tra i fiumi* trae essenzialmente origine ed ispirazione dalla terra, abbondante com'è di carni, verdure, legumi ed erbe aromatiche. Perdersi all'interno delle sue tipicità rappresenta senza dubbio un'esperienza complessa e totale; eterogenea come il piatto che più di tutti ne esprime davvero l'assoluta peculiarità. Stiamo parlando delle **virtù**, capaci di conquistare senza riserve anche **Carlo Petrini**, presidente onorario, ideatore e fondatore del movimento internazionale Slow Food. Un trionfo di gusto, profumi e consistenze, molto più di un semplice minestrone, che si compie nella festa del primo maggio – anche se in passato veniva preparato e gustato durante tutto il mese – quando non c'è casa teramana in cui non se ne assaporino una o più porzioni belle abbondanti, condividendole in maniera orgiastica

con familiari e conoscenti. Descriverne la ricetta e, soprattutto, la lavorazione è operazione quasi impossibile. L'**Associazione dei Ristoratori Teramani dentro le mura** – il sodalizio nato nel 2009 dall'unione di diversi osti del centro storico allo scopo di promuovere e valorizzare le specialità locali – tempo fa ha provato a stilare addirittura un disciplinare riconoscendo, però, al contempo, che questo piatto si fregia della piacevole comparazione tra le varie preparazioni, essendo il risultato di un vero e proprio rito collettivo che si rinnova ogni anno ed al quale tutte le famiglie cittadine prendono parte. Proseguendo verso sud, tra i vigneti che si incontrano nel territorio del comune di **Cermignano** è possibile trovare anche piccole coltivazioni di **uva Montonico**, antico ed autoctono frutto a bacca bianca conosciuto fin dal 1615 con il nome di *Montenegro* – come riporta una fonte del Catasto Onciario dell'epoca – dal 2015 tutelato dal marchio dei **Presidi Slow Food**. Nel vicino paese di **Bisenti** la prima domenica di ottobre si organizza una partecipata festa folkloristica e popolare giunta quest'anno alla 43ª edizione. Oltrepassato il fiume Fino si entra quindi nella provincia di Pescara. Antica capitale della popolazione italiana dei Vestini, **Penne** si presenta come la naturale porta d'accesso al **Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga**.

