

TUTTI IN PENTOLA!

Giornalino di turismo ed eno-gastronomia delle classi III
G/H- IIS Di Poppa-Rozzi -Teramo

NO VIRTU' SULLA COSTA TERAMANA!

Valentina D'Andrea

A Tortoreto, una piccola città di mare situata sulla costa del Teramano, il sindaco ha organizzato una sagra delle virtù, un piatto tipico della città di Teramo. Egli ha organizzato questa fiera per far conoscere le virtù ai turisti che soggiornano sulla costa. Ciò però ha suscitato molte polemiche, soprattutto da parte di un ristoratore teramano, il signor Schillaci; che si è lamentato del fatto che le virtù offerte al pubblico non erano preparate nel modo tradizionale. Le virtù sono un piatto prelibato e tipico della città di Teramo a base di verdure, fagioli, lenticchie, piselli, fave, zucchine, carote, patate, indivia, scarola, garofano, finocchio, carni e pasta di grano. Altri ingredienti sono: olio, lardo, sale pepe e polpa di pomodoro.

La preparazione delle virtù inizia la notte prima, poiché si devono mettere i legumi in ammollo per l'intera notte, poi al mattino si lessano e si cuociono con le verdure già pulite nel lardo. A parte vengono bolliti l'osso del prosciutto e le cotiche di maiale e buttata via l'acqua di cottura. In un

grande pentolone si uniscono le verdure ai legumi lessati, il lardo, le polpettine e le carni tagliate a pezzetti. Infine si cuoce la pasta separatamente, quindi si unisce alle verdure amalgamando bene il tutto e si servono le virtù con del formaggio grattugiato.

Il ristoratore teramano afferma che una sagra che prepara le virtù in malo modo, non fa conoscere ed apprezzare nella sua bontà un piatto tipico della cucina teramana. Il sindaco di Tortoreto si difende ripetendo che secondo lui era una buona idea far conoscere anche alla costa le buonissime virtù e afferma che ciò non si ripeterà più e si scusa con il ristoratore Schillaci.



ARSITA SAGRA DEL COATTO

Giorgia Passerini

Arsita è un piccolo paese, di circa mille abitanti, in provincia di Teramo, in Abruzzo e si trova nel Parco nazionale del Gran Sasso e dei Monti della Laga. Dal paese, circondato da tanto verde, è possibile vedere la montagna e nelle giornate serene anche il mare. Arsita

ha anche un museo, "Il museo del Lupo", all'interno del quale è possibile vedere lupi imbalsamati e trovare tutte le informazioni che riguardano questo animale, la montagna e il paese di Arsita. Fino al 1906 era denominato Bacucco, nome ancora spesso usato nel dialetto locale. Ci sono molti posti da visitare come:

il Castello di Bacucco, nella parte più antica del paese, la Chiesa di Santa Vittoria, la Chiesa di Santa Maria d'Aragona, il Mulino di Francesco, le Gole dell'Inferno Spaccato, una peculiarità geologica. Nei giorni 9-10-11 agosto la Pro loco insieme agli abitanti del piccolo paese di Arsita organizzano la "Sagra

Ottobre 2013- Numero 1

Indice

No virtù sulla costa teramana, p.1
Arsita Sagra del coatto, p.1
Goloso matrimonio tra detenuti, p. 2
Sagra della porchetta a Campli, p. 2
Fiera della pastorizia: raggiunta la 155ª edizione, p. 3
Napoli in Gran Bretagna, p. 3
La ricetta delle virtù (1977), p. 4

INTERVISTA AL RISTORATORE

Perché si è arrabbiato così tanto per la sagra delle virtù di Tortoreto?
Ho fortemente preso posizione a difesa di una tradizione teramana.
Lei aveva detto che le virtù della sagra non erano fatte in modo idoneo, perché?
Io sono il fautore del disciplinare riconosciuto dal Ministero delle attività agricole e forestali segnalato anche dalla GU della Repubblica Italiana.
Lei come le prepara?
Io le preparo secondo il disciplinare.
Si è lamentato del fatto che abbiano preparato le virtù sulla costa, perché? Non pensa sia un bel modo per far conoscere il piatto ai turisti?
Assolutamente sì, a patto che vengano rispettate le regole principali contenute nel disciplinare.
E' stato invitato a Tele Ponte assieme al sindaco di Tortoreto per un chiarimento: vi siete chiariti alla fine?
Sì, dal Sindaco ci sono state delle scuse ufficiali perché ha riconosciuto la peculiarità del piatto.
Secondo lei chi ha ragione?
Ha ragione chi applica il disciplinare.(V.D.A.)

VIAGGIO IN ABRUZZO

Dai merli del castello contemplammo quel superbo panorama degli Abruzzi, dove le catene dei picchi nevosi si spiegano solenni e severe. Aquila è situata sui contrafforti del Gran Sasso, da Aquila vediamo questo re degli Appennini immediatamente sulla nostra sinistra. Nella trasparenza dell'aria vespertina esso appare così vicino che si distinguono benissimo gli anfratti, gli spigoli, i rilievi della sua piramide; eppure ci vogliono due lunghi giorni di viaggio per giungervi! Pochi hanno asceso questa montagna, ed essa è quasi mitica e sconosciuta, come tutta la regione limitrofa. F. Gregorovius, Passeggiate per l'Italia (1856-77).

(cont.pag. 2)

del coatto" accompagnata da "Valfino al Canto". Il Coatto è un antico piatto pastorale a base di carne di pecora. Per prepararlo si sgrassa la carne di pecora, si taglia a pezzi piuttosto piccoli, si mette in un tegame con poca acqua e si fa bollire per 15 minuti. Si toglie dal fuoco la carne e la si lava con acqua fredda. Si rimette poi il tegame sul fuoco con la carne, insieme ad erbe aromatiche, salsa di pomodoro e acqua in modo da ricoprire tutto. Si fa cuocere per 2 ore il coatto girandolo di tanto in

tanto e a metà cottura si aggiunge del vino bianco. La cottura durerà finché il tutto si sarà ristretto. Si possono mangiare in uno stand oltre al coatto anche arrosticini, tagliolini con fagioli e altri primi piatti. Le serate sono movimentate da gruppi musicali, provenienti per la maggior parte dalla vallata del Fino, ma anche da paesi di tutta Italia, Francia e Spagna. Ogni sera ci sono gruppi diversi che suonano musica popolare accompagnata da ddù botte e strumenti della tradizione musicale abruzzese in ogni angolo di Arsita, alcuni si

esibiscono anche con dei balli popolari. Questa sagra attira ogni anno sempre più persone.



GOLOSO MATRIMONIO TRA DETENUTI

Irene Berardinelli

La creatività di Costruttori di Dolcezza by Eurochocolate incontra la qualità dei prodotti dell'azienda Dolci Libertà, laboratorio di cioccolateria e pasticceria artigianale situato a Varese. Nell'ambito di un progetto rieducativo, realizzato dal carcere in collaborazione con l'Agenzia regionale per il lavoro penitenziario e promosso dalla regione della Lombardia, i ragazzi detenuti saranno guidati e formati da esperti cioccolatieri e pasticceri. Eurochocolate ha dato vita ad alcuni nuovi

progetti della linea 2013 firmati Costruttori di Dolcezza, che saranno presenti anche all'interno della ventesima edizione di Eurochocolate, in programma a Perugia dal 18 al 27 ottobre prossimi. Ecco nascere con un divertente gioco di parole, "Io me la Squaglio", il cioccolato in gusti assortiti pronto da sciogliere direttamente in tazza, offerto in un simpatico e colorato packaging. Si tratta di una proposta che racchiude quattro praline. Troveremo anche la "Choco Pizza", il cioccolato arricchito con frutta secca, canditi ed altri ingredienti, che offre una rivisitazione della pizza tradizionale italiana.

SAGRA DELLA PORCHETTA A CAMPLI

Lucrezia Fullone

Campli, antico borgo medioevale sorto nel 1538, è situato su una collina ed è circondato da uno splendido paesaggio montano: da una parte ci sono i monti Gemelli e i Monti della Laga e dall'altra si possono ammirare, le colline camplesi ed il mare. Passeggiando per le vie si possono ammirare i borghi antichi con i loro palazzi, i

monumenti, le chiese con i loro artistici affreschi e la Scala Santa (una delle sette scale sante nel mondo). Tutti i giorni si può sentire l'odore fragrante del pane appena sfornato anche di domenica, quando il paesino si riempie di gente indaffarata tra le bancarelle del mercato. D'estate l'aria del paese si riempie d'allegria con le sue feste e sagre tra cui quella della pizza, della birra e quella più famosa e antica: la sagra della

porchetta, nata nel 1964. Questo piatto, benchè semplice fatto solo di sale e di aromi naturali, è cotto in forno a legna per ore per rendere la carne morbida e saporita e la crosta ben croccante e dorata. Questa sagra è la più rinomata che Campli ha il privilegio di avere.

Fiera della Pastorizia: raggiunta la 155° edizione.

Federica Bosica

Il 6-7 luglio 2013 a Piano Roseto si è svolta la 155° fiera della Pastorizia. Piano Roseto è una vasta pianura di prato verde, dove sulla sinistra c'è un piccolo bosco, e sulla destra c'è la "capanna del Pastore" e una piccola fontana essenziale. Molti visitatori infatti possono posizionare le loro tende o stendere delle coperte per prendersi il sole. In questa fiera sono situati dei capanni con dei venditori locali che espongono i loro prodotti, come varietà di formaggi, vasetti nostrani, miele e alcuni oggetti di artigianato. E' presente una vasta rassegna ovina. Nella

seconda giornata inoltre si tengono anche importanti riunioni riguardo il futuro dell'agricoltura nel nostro territorio, seguite non solo dai diretti interessati ma anche dalla gente che sopraggiunge per godersi queste momenti nel verde. Nelle le due giornate inoltre i visitatori vengono intrattenuti dalla musica della tradizione popolare abruzzese. Questa fiera si è molta diffusa, infatti molti visitatori vengono da regioni vicine come il Lazio o le Marche.



Napoli in Gran Bretagna

Verdiana Marziale

Il 12 settembre Gennaro Esposito, chef, dopo diciotto anni in Inghilterra decide di aprire una pizzeria napoletana per sentirsi più vicino a casa sua. Dopo aver passato diciotto anni a preparare pietanze anche per Lady Diana, Gennaro, 39 anni decide di aprire una pizzeria sul mare del Kent, una pizzeria chiamata 'A casa mia' proprio per attirare più clienti, in particolare gli italiani, e farli sentire più vicini alla loro terra. Egli ha studiato presso l'Istituto Alberghiero di Napoli, che lui dice di



avergli dato la possibilità di crescere sul piano lavorativo, insegnandogli i segreti del mestiere; proprio per questo suo studio ora può tentare questa nuova esperienza. Ha allestito la trattoria con immagini e statue tipiche della sua Napoli. Così vuole far conoscere al

Regno Unito che la città di Napoli è bella in tutto e deve essere riconosciuta per la cucina e i suoi pregi, non solo per rifiuti e camorra, vuole come cancellare l'altro aspetto e far apparire solo il lato buono. Spera che questo lavoro gli andrà bene e si impone di

usare solo prodotti tipici della bella Napoli appunto per non far scivolare la sua attività in quelle del guadagno facile. Molti cittadini italiani decidono di iniziare una nuova vita al di fuori dell'Italia, lasciando i propri familiari con la speranza di trovare un bel lavoro e cambiare vita, ma pochi sono quelli che aprono un'attività propria con lo scopo di far conoscere la cucina tradizionale e molto altro. Questo ragazzo ha avuto un gran coraggio.

La ricetta

LE VIRTÙ

Ricetta tratta dal libro di Rino Faranda, *Gastronomia teramana*. Cassa di Risparmio della Provincia di Teramo, Teramo, 1977, pp. 184.

Occorrente

Legumi secchi (fagioli, ceci, lenticchie); legumi freschi (piselli e fave), verdure varie (carote, zucchine, patate, bietole, indivia, scarola, lattuga, cavolo, cavolfiore, rape, borraice, cicoria, spinaci, finocchi, "misericordia"), aglio, cipolla, "annit" - sorta di finocchio selvatico di odore acutissimo ed indispensabile per la preparazione di questo piatto -, maggiorana, salvia, "pipirella" - sorta di timo, rinvenibile nel Teramano -, sedano, prezzemolo, carciofi; inoltre, uova, prosciutto crudo, olio, burro, cotenne, carne di manzo, noce moscata, pepe, chiodi di garofano, lardo, parmigiano, farina, pasta di grano duro di varie qualità e, volendo, tortellini e agnolotti.

Preparazione

La sera precedente, mettere a bagno i legumi secchi separatamente, le cotenne in acqua calda con un osso di prosciutto a pezzi (e solo se in ottimo stato) e mondare le verdure.

Il giorno dopo, far bollire separatamente i vari legumi e le cotenne, tagliate a quadretti e divise tra i legumi stessi.

Preparare, con la carne tritata mista a un po' di sale, di pepe e di noce moscata, delle piccolissime polpette. Indorare e friggere carciofi e zucchine. Tritare finemente tutte le verdure. In una pentola capiente mettere insieme olio, burro, prosciutto crudo tagliato a dadini e lardo battuto. Unirvi patate, carote, zucchine tagliate a dadini, le polpette, aglio e cipolla tritati finemente, chiodi di garofano, noce moscata, un cucchiaino di pepe, l'« annit », le fave, i piselli sgusciati, un carciofo tagliuzzato, maggiorana, "pipirella", prezzemolo e una costola di sedano, facendo insaporire il tutto, sinché il condimento non venga assorbito.

Aggiungere le verdure ed attendere per circa 15 minuti. Diluire il tutto col pomodoro e far sobbollire per 5-10 minuti. Unire i legumi con tutta l'acqua di cottura (ma lasciarne un po' da parte da passare al setaccio e da unire, poi, al tutto). Far cuocere per 10 minuti circa. Preparare una sfoglia gialla (con uova), una verde (con spinaci), una rossa (con pomodoro) e tagliarle in svariati modi (grandi quadrati, rotondini, tagliolini, fiocchetti, etc.). Far bollire acqua in 2 pentole.

Buttare giù (se si vuole) prima qualche agnolotto e tortellino, quindi, poco dopo, la pasta di grano duro, poca e grossa, e, a parte, quella impastata, giusto il tempo di farla tornare a galla. Scolare, fermando la cottura con

acqua fredda.

Riunire tutto nella pentola dei legumi, mescolare ben bene e togliere dal fuoco. Aggiungere un'abbondante spruzzata di parmigiano, i carciofi e le zucchine indorate e fritte, rimstando di tanto in tanto.

Servire dopo circa 2 ore il composto, che dovrà risultare piuttosto compatto. Data l'enorme quantità degli ingredienti, è assai difficile fissare quali debbano essere le dosi. Comunque, fermo restando che saranno l'esperienza, le capacità e il colpo d'occhio di chi cucina a provvedervi, a solo scopo orientativo daremo qualche indicazione di massima, valida per il numero di 6 persone:

250 gr. di carne tritata, 250 gr. di prosciutto crudo, 100 gr. di lardo, 50 gr. di burro, 1 bicchiere d'olio d'oliva, 1 noce moscata, 4 chiodi di garofano, una bella manciata di parmigiano, 4 uova, 250 gr. di pasta di grano duro e, volendo una manciata di tortellini e agnolotti, ½ bottiglia di pomodoro (o una scatola di pelati).

Gli esperti consigliano di non abbondare nelle dosi delle varie verdure, ad evitare che l'inimitabile armonia di sapori delle virtù abbia a confondersi con un comune minestrone.

Company/Author

ISTITUTO SUPERIORE DI POPPA-ROZZI
Via Felice Barnabei, 2
64100 TERAMO

Redazione:
Classe III-G-H.
Impaginazione:
Di Marcantonio Luca;
Di Flamminio Michael;
Fullone Lucrezia.