

ALBA ADRIATICA: CONCLUSO IL TOUR “CUOCHI DI BORDO”, ALLA SCOPERTA DEL NORD DELL’ABRUZZO

18 Ottobre 2023



ALBA ADRIATICA -“Aria Food è pronta ad accogliere i progetti che vogliono valorizzare l’Abruzzo in tutte le sue sfumature, sociali, culturali, artistiche e gastronomiche”.

Con questo intento Valerio Di Mattia, presidente di Aria Food, ha concluso il tour nel teramano, di tre giorni alla scoperta del nord dell’Abruzzo. Sono stati giorni intensi alla volta di un territorio inedito e tutto da scoprire. Negli anni questa associazione, nata nel 2013, ha ritenuto importante sviluppare la cooperazione tra settore enogastronomico e comparti produttivi rurali e marittimi. “Cuoco di Bordo -ha spiegato Valerio Di Mattia, ristoratore e presidente di Aria Food- è un nuovo progetto di Aria, un piccolo diario personale fatto di incontri, annotazioni, relazioni e riflessioni trascritte dal nostro cuoco. Il materiale raccolto in questi giorni ha raccontato in maniera semplice la complessità di un territorio antico e ancora poco conosciuto ai molti”.

Il tour è stato raccontato in tre capitoli: “Ruralità”, “Mare” e “Cives” intesa come bagaglio culturale della comunità formato dai diversi contributi dei cittadini. Il tour ha alternato momenti aperti al pubblico e altri riservati agli addetti ai lavori e ai giornalisti. Tra gli obiettivi anche quello di mettere in rete gli operatori e creare dei pacchetti turistici che raccontino un Abruzzo differente e autentico.

Prima tappa nel teramano con il tema “La nobiltà dell’agricoltura in Val Vibrata Tortoreto e Corropoli”, gli ospiti hanno visitato il borgo di Tortoreto accompagnati da Luciano Verdone, professore di Filosofia e guida turistica. Tra le cose più affascinanti, la Domus Romana Le Muracche a Tortoreto raccontata dal gruppo archeologico del Medio Adriatico. È intervenuto anche il sindaco di Tortoreto Domenico Piccioni con il Comune partner del tour. Il gruppo si è poi spostato a Corropoli, un tempo chiamata Ripoli, dove è stato portato alla luce un villaggio del periodo neolitico. Nel 2011 la ricerca archeologica è tornata a indagare il famoso villaggio neolitico di Ripoli, uno tra i siti più importanti d’Italia tanto da dare il nome alla Cultura di Ripoli grazie anche alle sue ceramiche.

A seguire il racconto del prof. Gabriele Di Francesco, sociologo all’Università di Chieti che davanti alla chiesa di Santa

Scolastica ha illustrato una storia abruzzese fatta di simboli e riti del mondo rurale. Il pranzo, a cura dello chef Lorenzo Ferretti, si è svolto al Palazzo della Montagnola a Corropoli, qui il prof. Mauro Serafini, ordinario di Nutrizione Umana all'Università di Teramo, ha raccontato lo Sdijuno abruzzese, ovvero la dieta dei centenari. "In Abruzzo - ha spiegato il prof. Serafini- c'è un istituto che studia la longevità. I vostri avi in passato usavano fare lo sdijuno, questa colazione salata rinforzata ma oggi sono tre le variabili che aiutano ad allungare la vita: dieta, attività fisica e attività cognitiva".

Nel pomeriggio gli ospiti si sono recati a Terra di Ea, una splendida realtà agricola a Tortoreto. Qui accoglienza, agricoltura, didattica, cibo sano, cultura e convivialità si fondono in uno spazio ideale.

A dare il benvenuto al gruppo e ad accompagnarlo durante tutti i tre giorni, Walter D'Ambrosio, socio e figura leader de I Colori del Sole, l'associazione che gestisce le attività di Terra di Ea. "Nel pane ci sono tre mestieri, -ha detto Walter D'Ambrosio- che uniscono il nostro mondo, chi coltiva il grano, chi trasforma la farina e chi fa il pane, è importante tornare a dare valore a questi mestieri". Presente anche Roberto Agostini del Molino Agostini. A Terra di Ea si è svolta MONDOPANE, la rappresentazione teatrale a cura di Teatro Bradamante, un'emozionante spettacolo aperto al pubblico sul pane dall'antichità ai giorni nostri a cura di Francesca Camilla D'Amico con le musiche di Sebastian Giovannucci.

La sera si è svolta la cena dal titolo "Identità rurale, dall'intimità domestica allo stato sociale" che ha visto in degustazione i piatti della cucina popolare dimenticati in abbinamento a cinque annate del leggendario Montepulciano d'Abruzzo dell'Azienda Valentini: 2001, 2006, 2012, 2013 e 2015. Un autentico viaggio mosso dalla matrice più identitaria fino ad arrivare a quella più intima nei propri ricordi dei piatti dimenticati. Le pietanze della tradizione povera sono state cucinate da Terra di Ea e dal ristorante Zunica 1880, presenti per quest'ultimo, il patron Daniele Zunica e il suo chef Frederik Lasso, accostati ad un vino mitico quello creato dalla famiglia Valentini dal 1650. Sono intervenuti alla serata: il prof Leonardo Seghetti, Claudio D'Archivio dell'Accademia della Cucina Italiana, delegazione di Teramo, Massimo Di Cintio, giornalista enogastronomico e il professor Mauro Serafini.

Il secondo giorno il gruppo si è diretto alla scoperta di Martinsicuro e Alba Adriatica; prima tappa alla volta della visita della Torre di Carlo V, raccontata dall'arch. Pasquale Tucci, poi la visita guidata all'Ecomuseo del mare dove sono state illustrate agli ospiti tutte le tecniche della piccola pesca dall'associazione Martinpescatori. Il pranzo si è svolto presso l'elegante Osteria dei Maltagliati a Torano Nuovo, qui lo chef Maicol Capriotti e la responsabile di sala Federica Brandimarte, entrambi giovanissimi, hanno preparato una degustazione sulla tradizione della salatura e dell'antica conservazione del pescato collegata alle antiche vie Salarie che tagliano da est ad ovest le colline abruzzesi verso Roma.

Nel pomeriggio della domenica, si è svolto un convegno a Villa Flajani ad Alba Adriatica dal tema "Pesca, sostenibilità e turismo contemporaneo" con uno sguardo a quelle che sono le prospettive locali ma anche nazionali di un settore spesso trascurato e vincolato da normative troppo stringenti.

Dopo i saluti della sindaca di Alba Adriatica Antonietta Casciotti e del sottosegretario alla Presidenza della Giunta Regionale Umberto D'Annunziis, sono intervenuti al convegno: il presidente di Aria Food Valerio Di Mattia, il presidente Flag Costa Blu Nino Bertoni, il professore Ordinario di Diritto Internazionale nella facoltà Turismo sostenibile presso l'Università degli Studi di Teramo Pietro Gargiulo, il giornalista e docente di Economia del Turismo e del Territorio Antonio Attorre, il dirigente Economia ittica Regione Abruzzo e organismo intermedio per a.d.g. feampa 21-17 Francesco Di Filippo e il componente della Camera di Commercio del Gran Sasso d'Italia Giammarco Giovannelli. Un convegno che ha messo al centro considerazioni e riflessioni differenti sull'economia del mare con idee e progetti che mirino al rispetto e alla tutela dell'ecosistema marino partendo dal pescato fino ad arrivare al ristorante.

La cena si è svolta a Il Palmizio, ristorante guidato da 30 anni da Valerio Di Mattia e dalla moglie Yelena Kovalyova che lavorano da sempre solo il pesce dell'Adriatico, un punto di riferimento per chi vuole degustare il vero pescato locale. Durante la cena, Valerio ha invitato i suoi ospiti, in maniera giocosa, a provare a capire quali pesci nei piatti da lui proposti esisteranno tra 7 anni.

L'ultimo giorno il tour si è spostato a Giulianova, la città con lo sguardo sui Balcani. Prima tappa al Porto per poi dirigersi alla Chiesa di Santa Maria del Mare, poi il gruppo è salito a Giulianova alta per ammirare la città rinascimentale e in varie forme gli artisti che la rappresentano: il musicista Gaetano Braga e gli artisti Raffaello Pagliacetti e Venanzo Crocetti. Il pranzo si è svolto presso il ristorante Aprudìa guidato dall'eclettico chef Enzo Di Pasquale che ha visto una degustazione con piatti dai sapori decisi e sorprendenti che rievocano un viaggio immaginario tra i Balcani e il Gran Sasso. La fine del pranzo è stato accompagnato dalla genziana dell'azienda Scuppoz Liquori di Campovalano (TE).

"Come operatori siamo sempre portati a valutare le cose in maniera selettiva e specifica concentrandoci su ciò che ci riguarda direttamente. -ha detto Valerio Di Mattia- Lo sguardo del viaggiatore invece percepisce l'insieme delle cose senza

dividere il paesaggio. Ecco, il nostro Cuoco di Bordo vuole riacquisire l'unità dello sguardo e rimettere insieme un territorio poco noto e spesso frammentato. Da qui la necessità di fare rete e di unire i tanti punti di forza presenti sulla nostra area di azione”.

“Ci tengo a ringraziare -ha concluso il presidente di Aria Food- tutti coloro che hanno sostenuto questo tour. Sono stati tre giorni intensi, ricchi di incontri, luoghi e persone interessanti, tutte unite dallo stesso scopo, quello di valorizzare questo territorio in tutte le sue sfumature, specie quelle meno blasonate. Aria Food è oggi un'associazione di progetto, siamo vogliosi di lavorare sul prossimo con concretezza e passione”.

L'evento, che ha visto i saluti di tutti gli amministratori locali, è stato patrocinato dai comuni di Giulianova, Tortoreto, Alba Adriatica, Martinsicuro e Corropoli e realizzato in collaborazione con la Camera di Commercio del Gran Sasso d'Italia, Confesercenti Teramo, Confcommercio Teramo, Gal Terreverdi Teramane e Flag Costa Blu.