

ALTA CUCINA E DEVOZIONE: AI FRATELLI IL BACARO 2.0 CHEF VENTURA PROPONE MENU' DELLA PERDONANZA

23 Agosto 2019



L'AQUILA - Il profumo levantino di fiammanti stimmi di zafferano, che si confonde con quello primaverile del finocchietto selvatico, ad intangibile coronamento di sagnarelle fumanti. Eleganti corrispondenze cromatiche tra un'eburnea ricotta e il nero intenso e ctonio del tartufo, in un'evoluzione, dal cuore antico, della mitica gricia. L'agnello della devozione celebrato dalle erbe aromatiche che raccontano i pascoli d'Abruzzo, e la straordinaria biodiversità vegetale delle sue montagne.

Si può dar per certo che l'eremita Pietro Angelerio, salito al soglio papale con il nome di Celestino V, per qualche mese, e forse per sbaglio, fosse assai più parco nel suo desinare quotidiano. I luoghi e la terra che hanno fatto da scenario alla sua avventura da povero cristiano, hanno però ispirato, in modo filologicamente corretto, il menù che nei giorni della Perdonanza, da questa sera fino al 29 agosto, sarà proposto dall'osteria ed enoteca "Fratelli - Il Bacaro 2.0" in via Roio 21, a pochi metri da piazza Duomo a L'Aquila.

Autore del menù è lo chef Domenico Ventura, classe 1960, originario di Capitignano nell'Alto Aterno, che nel capoluogo ha lasciato il segno con il suo ristorante Il Domino di via Vetusti. Uno dei quei luoghi, oggetto di rimpianto, che hanno fatto la storia della convivialità aquilana, prima del terremoto del 6 aprile 2009.

Ventura da pochi mesi è tornato in campo, o meglio ai fornelli, nel locale che ha aperto i battenti nell'aprile 2017, gestito dai fratelli Gianluca e Pierluigi Ferrini di Avezzano, e che ha avuto il merito di restituire vita e socialità in una strada desertificata dal sisma, proponendo anche innumerevoli serate di musica a basso decibel, e di alta qualità.

“Con la famiglia Ferrini ci siamo conosciuti per caso – spiega Domenico Ventura – e ci siamo subito piaciuti. Il Bacaro ricorda il mio vecchio e caro locale, il Domino, con le sue volte antiche, l’atmosfera raccolta e familiare, ma curata nel dettaglio, per la vicinanza a piazza Duomo. In un certo senso, per me è un ritorno a casa, nel cuore della mia città. Questo mi dà una motivazione in più per proporre a concittadini e turisti una cucina che ha come base il territorio e la tradizione, come orizzonte la creatività e l’inventiva”.

Lo conferma il menù della Perdonanza, accessibile a tutte le tasche, e che come primi piatti propone fettuccine al ragù d’agnello con crema di melanzane, sagnarelle all’abruzzese con ceci, pomodori pachino, zafferano e finocchio selvatico, e ancora mezze maniche alla gricia con crema di pecorino, ricotta alle erbe, e tartufo.

“Le sagnarelle – spiega lo chef – sono la pasta che le nostre donne, per secoli, preparavano ogni giorno, con sola acqua e farina, che poi garantivano sostanza alle zuppe di legumi, o con solo pomodoro. Io ho provato ad elevare questo piatto poverissimo, mantenendone però le radici e l’identità. Ci sono i ceci, come ovvio, pomodori pachino a conferire delicata freschezza, e poi zafferano dop e finocchietto selvatico, un connubio che anche per me è stata una bella scoperta. Ed è stato il motivo per il quale questo piatto ha vinto il premio Lu Carrature d’oro di Pescara. Per quanto riguarda la gricia, beh, io provengo dall’alto Aterno, e la vicina Amatrice è la capitale mondiale dei primi piatti a base di guanciale, a cominciare dalla mitica amatriciana. Anche qui ho lavorato partendo dall’essenza, ovvero dal guanciale rosolato al punto giusto, che si sposa bene, oltre che con il pecorino, anche con fiocchi di ricotta, che proviene ovviamente dalle mie montagne, lavorata con timo e maggiorana, e poi con il tartufo, che chiude il cerchio con il suo avvolgente profumo”.

Passando ai secondi piatti, il menù della Perdonanza propone agnello porchettato alle erbe aromatiche, arrosto di scamone all’abruzzese, e filetto di maiale con zenzero e arance.

“Il segreto della carne – spiega lo chef – è che banalmente la carne sia di prima scelta, e quella che utilizziamo proviene dai nostri pascoli, di animali trattati con rispetto e alimentati in modo sano e naturale. Poi sta al cuoco esaltarne le qualità. L’agnello viene porchettato, ovvero disossato e cotto lentamente al forno. Come insegna la nostra gente di montagna, più erbe ci sono meglio è, e l’agnello viene pertanto aromatizzato con ginepro selvatico, che raccolgo personalmente durante le mie passeggiate intorno al lago di Campotosto, rosmarino, salvia, timo, alloro, maggiorana e altre spezie. La suggestione è quella di riproporre tutte le sfumature del profumo dei nostri pascoli”.

“Lo scamone – prosegue lo chef – è una parte della coscia di manzo molto tenera, che viene cotta al forno con il solo sale. In certi casi non occorre aggiungere molto ad una materia prima già eccellente di suo. Per quanto riguarda infine il filetto di maiale, non ho potuto fare a meno di proporre l’accostamento tra zenzero e arancia, che proprio abruzzese non è, ma che ritengo straordinario, ed è stato sempre presente nella mia cucina”.

In fondo, la tradizione è solo un’innovazione che ha funzionato bene. E non è detto che continuerà a farlo in futuro. La cucina, come una città, in particolare L’Aquila, ha come destino quella di doversi reinventare, senza perdere per strada, quello che ha di più caro e vero. *Filippo Tronca*