

DALLA CHATELAINE SANNITA ALLA LESCA DEI MONACI, I PRANZI STORICI DI VILLETTA BARREA

30 Ottobre 2018



BARREA – La ratafia acquista un gusto dai ben più intensi e ampi sentori, se c'è chi ti racconta che il suo nome non è francese ma latino, e proviene da "Rata fiat!" formula con cui si sancivano le rare tregue tra Romani e Sanniti.

E così nota di testa del prelibato liquore di amarene, diventa la visione della lunga carovana di migranti giovani e forti, arrivati sulle montagne tra Abruzzo e Molise, partiti dal Lazio in una "primavera sacra", al seguito di un toro selvaggio che indicava loro la strada, e che gli fece cenno dove fermarsi. Fieri avversari dell' aquila che sarà imperiale, sconfitti definitivamente solo dopo tre guerre e sterminati dal feroce Silla, prima che si ritirasse in campagna circondato da adulatori, meretrici e saltimbanchi.

Questo è solo un piccolo assaggio degli ingredienti alla base dei "Pranzi con la storia", imbanditi nel Museo della transumanza di Villetta Barrea, nel cuore del Parco nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise.

Sua ideatrice la stessa responsabile del museo, Mariapia Graziani, nonché appassionata archeologa del gusto.

I pranzi, su prenotazione e a prezzi modici, sono scanditi in 12 portate, ciascuna delle quali testimonianza di un periodo storico, brevemente illustrato ai commensali. Dalle mele selvatiche, nocciole e miele degli abitanti delle grotte paleolitiche dell'alto Sangro, alle ferratelle con gelatina di rosa canina care a Gioacchino Murat re di Napoli, passando per i sapori forti e gentili della transumanza.

"Si dice spesso che il cibo è cultura. Ebbene questa formula l'abbiamo presa sul serio – spiega Mariapia Graziani – Ho pensato di accompagnare ogni piatto, frutto di una lunga e rigorosa ricerca storica, con una descrizione del periodo che ad esso è collegato, in modo da consentire alle persone di capire cosa stanno mangiando".

Il viaggio inizia come detto con l'antipasto paleolitico dei nostri antenati che dimoravano nella grotte nei lacerti nascosti delle gole e delle foreste. Raccoglitori e cacciatori, in una terra di tutti e di nessuno, che si aggiravano agili sulle montagne, alla ricerca di grosse prede e selce. Non uccidevano gli orsi, però, forse ai quei tempi già animali sacri.

A seguire la chatelaine, una focaccia integrale con uvetta e vino caraceno, che prende il nome, ed anche la forma, dalle meravigliose collane di spirali metalliche dei Sanniti. Monili simbolo di amicizia e tornate alla luce anche nelle tombe delle necropoli della Val Fondillo a Opi, Connecciglio a Barrea, Campo Consolino ad Alfedena.

Poi un omaggio ad Apicio, grande chef stellato ante litteram dell'antica Roma: un piatto stagionale di farro e verdure, ed anche di polpette di ceci e zenzero su salsa di orapi, rara varietà di spinaci selvatici.

Riporta il commensale all'epoca dei duchi di Benevento, la fetta di pane di segale detta lesca, e il bicchiere di vino accompagnato da pesce di fiume, che rappresentava l'unico strappo alla regola durante i prolungati digiuni dei monaci

dell'abbazia consacrata a San Michele Arcangelo, patrono dei longobardi e che divenne potente e fiorente grazie alle numerose donazioni, fino alla sua distruzione ad opera dei saraceni all'inizio del X secolo, arrivati dal mare a saccheggiare l'entroterra abruzzese.

La civiltà della transumanza, affermatasi sotto il regno di Alfonso di Aragona, che istituì la Regia Dogana della mena delle pecore in Puglia e fece restaurare i tratturi, viene evocata con una scifella, tipico piatto di legno, traboccante di formaggi ovini e caprini provenienti dai tre versanti del Parco, quello abruzzese, quello laziale e quello molisano. Come ad esempio il conciato alle erbe di Picinisco e la marzolina di Campoli, la ricotta di pecora scamosciata di Anversa degli Abruzzi, il brigantaccio e il pecorino scorza nera di Scanno, il caciocavallo santoreggia di Villetta Barrea e la stracciata molisana.

Una bianca ricotta patriottica, su fondo di foglie di verde menta, ricoperta da rossi frutti di bosco è infine l'occasione per illustrare le vicissitudini del Risorgimento, le riunioni dei carbonari a palazzo Dorotea di Villetta Barrea, Achille Graziani, archeologo e fervente garibaldino che a soli vent'anni aveva partecipato alla spedizione dei Mille. Per non dimenticare Silvio Spaventa, nato nella vicina Bomba, fratello del filosofo Bertrando, condannato a morte e poi all'esilio perpetuo dal re Ferdinando di Borbone. Fortuna volle che il piroscalo che doveva condurlo insieme ad altri condannati politici in America, virò verso Irlanda e la libertà dopo l'ammutinamento della ciurma.

A seguire Lo scherzo dei briganti, che non è da mangiare, ma da indovinare. Pausa digestiva utile a rievocare turpi gesta come quelle del brigante Domenico Fuoco, terrore dei ricchi proprietari di terre e armenti, come testimoniano ancora oggi gli spioncini nelle dimore signorili e ciò che resta delle guardiane degli sgherri armati.

Infine il caffè corretto con l'anisetta, uno dei pochi piaceri che potevano permettersi i cafoni di Ignazio Silone, nella loro mitologica Fontamara.

In ogni caso nutrienti assaggi di "storia contemporanea", perché come ha spiegato Benedetto Croce, nato nella vicina Pescasseroli, "per remoti e remotissimi che sembrino cronologicamente i fatti che vi entrano, essa è, in realtà, storia sempre riferita al bisogno e alla situazione presente".

"L'iniziativa riscuote crescente interesse - spiega Mariapia Graziani - tanto che mi chiamano nei posti più disparati per proporre pranzi che preparo direttamente o avvalendomi delle competenze e abilità dei ristoratori locali. A volte è possibile sperimentare l'iniziativa nella formula piena, fino a dodici portate, altre volte è più opportuna la formula abbreviata, come nelle merende storiche. L'importante è che chi partecipa possa fare esperienza di un convivio dove ad essere nutrita è anche l'intelligenza, e di andare via arricchiti di quanto il cibo ha da raccontare. E soprattutto è una formula che permette al Museo della Transumanza di autofinanziarsi".

Con buona pace di chi ritiene che con la cultura non si mangia.