DOVE C’E’ GUSTO IN ABRUZZO, GASTRONAUTI IN VIAGGIO INTORNO AL TIMBALLO IN BRODO

24 Dicembre 2017



TERAMO – “Una volta fare la pasta era una cosa segreta, era una passione e un’arte: il pastaio doveva essere un astronomo, un metereologo. Sapere di stelle e di fasi lunari, di pressione ma senza barometro, di umidità ma senza igrometro”.

In questo bell’attacco di uno degli articoli a firma di Mariarosa Schiaffino, pubblicati nella storica rivista *Itinerari del gusto*, sta il senso e la fragranza di *Dove c’è gusto in Abruzzo*, un diario di viaggio corale che raccoglie gli appunti di gastronauti curiosi e appassionati, alla scoperta della civiltà del cibo genuino, in lungo e in largo per una regione, l’Abruzzo, che vanta ancora una straordinaria biodiversità di luoghi, ingredienti e sacralità delle residenze.

A curare la pubblicazione Ruggiero Gorgoglione, ideatore e anima per tanti anni di *Itinerari del gusto*, affiancato dal popolare giornalista Rai Gianni Gaspari, ora in pensione, e dal giornalista del quotidiano La Città Simone Gambacorta.

Quanto mai indovinato il luogo prescelto per il convivio letterario: il ristorante bistrot Da Gilda, all’ombra dei tigli di viale Mazzini a Teramo. Uno dei laici sacrari della grande cucina teramana, dove piatti antichi e radicati nella tradizione contadina, vengono dalla chef Gilda De Carolis rielaborati, affinati e interpretati. E del resto la tensione dialettica tra tradizione e innovazione è in fondo al centro di dove c’è gusto in Abruzzo.

“Dove c’è gusto in Abruzzo? Dappertutto dalle montagne al mare, passando per le colline, molte piatti strodianri, e altrettante capitali del gusto non sono però ancora adeguatamente conosciute a livello nazionale – spiega Ruggiero Gorgoglione – C’è dunque ancora molto lavoro da fare sul fronte della promozione enogastronomica, collegata a quella dello straordinario paesaggio. Esemplare è per esempio la cucina del territorio teramano che è il frutto di una sintesi tra tradizione contadina e le cucine borghesi, che ha saputo esaltato la fantasia, grazie alla ricchezza di ingedienti a disposizione”.

Vexata quaestio, del resto, quella dell’equilibrio tra la tradizione e l’innovazione, che arrovella gli esperti e studiosi un po’ in tutte le arti, quella della cucina compresa. E in fondo oltre l’integralismo e il nuovismo a tutti i costi, punto di equilibrio è forse il considerare le tauromachie di Picasso nient’altro che una variazione stilistica, un ritocco dei graffiti della grotta di Altamira, e il grande jazz, semplicemente, un nuovo arrangiamento di un ruscello che scorre dall’origine dei tempi.

Ai palati fini, chissà, considerazioni di tal tenore ha ispirato l'assaggio, nella serata di prestazione di uno dei piatti più celebrati di Gilda De Carolis, il timballo, classico della teramanità in cucina, immersi in un caldo e saporitissimo brodo di cardi, impreziosito da polpettine di carne.

Come, in altre occasioni, la fantasia di fritti, il tacchino alla canzanese, le mazzarelle, i tortini di zucchine e melanzane, e altri piatti teramani per eccellenza, tutti con un tocco originale, una variazione stilistica che li rendono irripetibili. La prova che non serve certo partecipare a *Masterchef* per diventare cuochi sopraffini, e i consigli della nonna rendono superflue anche le dorate consulenze dei divi televisivi del fornello.

"Io sono innamorata dalla cucina sin da quando ero piccina – spiega la De Carolis – Avevo una zia che era una cuoca bravissima, ho imparato prima per gioco, poi quello che ho appreso è diventata la mia passione, e il mio lavoro. Mi piace rivisitare i piatti della tradizione, rendendoli sempre nuovi e colorati. C'è però una regola che non può essere trasgredita: le materie prime devono essere sempre di qualità e di stagione, le verdure sempre fresche e appena colte, fornite da chi sul terriotorio, come me, fa il suo mestiere con sincera passione".

Sfogliando *Dove c'è gusto in Abruzzo*, significative sono le pagine inedite dedicate a sei imprenditori abruzzesi che si sono meritati la notorietà anche fuori i confini regionali, grazie ad aziende che hanno puntato tutto, anticipando i tempi, sulle eccellenze enogastronomiche.

Come Camillo Montori, che con sessant'anni di attività in Val Vibrata, ha affermato vini d'eccellenza come il Fonte Cupa, o l'antico pastificio di Roseto, della famiglia Verrigni, unico pastificio al mondo a trafilare in oro alcuni formati di pasta. Realtà impreditoriale fondata da Luigi Verrigni, venuto a mancare pochi giorni fa all'età di 85 anni.

Pagine decicate anche a Marcello Spadone e Bruna Sablone, stella Michelin con il loro ristorante la bandiera del Gusto di Cinvitella Casanova, sulle pendici pescaresi del la catena del Gran Sasso, ad Enrico Fracassa di Sant'Egidio alla Vibrata, creatore del salame al Montepulciano, e al tartufo nero.

Giulio Petronio, di Castel del Monte, antica capitale della civiltà della lana e della transumanza, il cui capolavoro è il formaggio canestrato in cui si conservano tutti i profumi e le essenza dei pascoli del Gran Sasso.

Il professor Enzo Persiani, che con il frutto degli ulivi che marezzano le colline intorno a calanchi di Atri, produce un olio di rara qualità. Infine la citata Gilda, e nel libro si riporta la commossa lettera di rigraziamento della giornalista enogastronomica Schiaffino di una memorablie cena, "un'apertura delicata tra fragole e gamberi rosa, proseguita con gli scampi in una culla vellutata di fave, e poi con i moscardini ai profumi di primavera, ravioli di scorfano con vongole ed altri frutti, e con zeste di limone di Sorrento, che senza invadere, avvolgevano di freschezza il tutto".

"C'è un ingrediente segreto nella cucina che rappresenta il nostro territorio – spiega poi un commensale edotto in materia – l'umiltà, che è propria dei contadini, dei pastori e dei pescatori, e che deve essere propria anche del più celebrato degli chef".

Spunto di riflessione che riporta alla mente il frequentato aneddoto di quel celebrato cuoco di Atene, tronfio più della cacciagione farcita che era solito preparare per i banchetti della polis, e che un giorno passeggiando di notte con la testa tra le stelle, precipitò in un pozzo. Ci rimase molti giorni al buio e senza mangiare. Fu salvato da un pastore, che lo rifocillò con una zuppa di erbe di campo e formaggio di capra. E per il celebrato cuoco di Atene quello fu pasto più eccelso che il destino gli diede in sorte di assaporare.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli