

FERRAGOSTO 2017: TRADIZIONE E QUALITA', LE PROPOSTE DEI RISTORANTI ABRUZZESI

15 Agosto 2017



L'AQUILA - Tra divieti di barbecue in alcune zone, gli incendi da poco spenti e quelli ancora in atto, il Ferragosto in Abruzzo cambia pelle.

Se, infatti, solitamente nelle zone montane si predilige la classica arrostita in riva al fiume, al lago o in una piana lontana dal solito caos cittadino, quest'anno sono abbastanza evidenti delle difficoltà.

Ma al pranzo del 15 agosto gli abruzzesi non rinunciano ed ecco quindi l'alternativa perfetta, con menù a chilometro zero, prodotti locali, ricette classiche o più ricercate, bagnate dal vino delle tenute abruzzesi.

Tanto per fare alcuni esempi, tutto pieno al Ristorante "Da Maria", situato ai piedi del Gran Sasso, lo storico locale, noto per i suoi piatti tradizionali e l'utilizzo di prodotti locali e di prima qualità.

Nel menù proposto da Aldo Spagnoli e Maria Leonardis tanti antipasti, verdure grigliate, affettati misti, polpettine di ricotta in bianco su un letto di funghi porcini e l'intramontabile coratella d'agnello.

Per i primi la scelta è ricaduta su: fettuccine funghi e tartufo "quello vero e pregiato", come precisa la titolare, gnocchi al ragù e ravioli freschi con olaci, ricotta, zafferano e pancetta.

Anche per i secondi tutte le materie prime sono locali: arrosto di vitello al forno con insalata, spezzatino accompagnato da patate al forno e, per chiudere, dolci, vino e amari a volontà.

Sul versante teramano del Gran Sasso, sempre sulla filosofia del chilometro zero e la qualità del prodotto, c'è l'Agriturismo Capodacqua, in località Montegualtieri di Cermignano (Teramo), in cui si coltivano, producono e trasformano prodotti tipici e biologici.

Ad aprire il menù di ferragosto salumi e formaggi del territorio, baccalà fritto, farro e insalata, timballo di melanzane, rigorosamente coltivate nell'azienda. I primi piatti sono stati scelti all'insegna della tradizione, con gli gnocchi al tartufo fresco e funghi locali e l'immane chitarra teramana con le "pallottine", delle piccole polpette di carne.

Per il secondo di carne: scottona di chianina, allevata nel territorio abruzzese e porchettina di maiale. A seguire pizza dolce, crostate di marmellata "fatte in casa", "poiché - come spiega ad *AbruzzoWeb* la titolare Anna Maria Di Furia - nell'agriturismo è presente un laboratorio per fare le confetture, che sono dunque freschissime".

Per le bevande si può scegliere un Montepulciano o un Trebbiano dell'azienda "La Quercia" di Morro D'Oro (Teramo). Capodacqua propone anche un'alternativa vegana, da concordare con i clienti.

Sulla stessa linea il ferragosto organizzato nell'Agriturismo di Lorenzo Pesolillo in via Colle rotondo (Chieti), che inizierà con un aperitivo servito in piscina, per poi passare a una serie di antipasti gourmet, tutti con prodotti locali e a chilometro zero.

Passando ai primi piatti: mezzelune di ricotta al profumo di bosco e la classica chitarra fatta in casa al ragù di vitello; anche per i secondi è stata scelta la linea della tradizione con carne alla griglia e arrosticini rigorosamente fatti a mano, insalata e patatine per contorno, tagliata di frutta e dolce della casa per chiudere. Il tutto bagnato da vino doc di produzione propria.

Per una scelta diversa il Ristorante Ferraioli propone un menù di pesce alla carta.

“Non proponiamo un menù fisso perchè cambiamo i piatti in base al pescato della mattina” – spiega ad *AbruzzoWeb* Carlo Ferraioli, titolare del ristorante. Tra i piatti più apprezzati il raviolo con gallinella, scampi e tartufo nero e le tagliatelle allo zafferano di Navelli (L'Aquila) e gamberi freschi.

Tutti i prodotti sono del territorio e selezionati in base alle stagioni e alle disponibilità. Per i secondi di pesce, la preferita resta la grigliata mista, seguita dalla pescatrice alla cacciatora, mentre per i vini, nonostante l'ampia scelta anche nazionale, la sezione “must” si conferma quella dedicata ai vini biologici e regionali.

Anche il ristorante la Barcaccia di Emilio e Mirko Di Cesare, a Pescara, per il 15 agosto ha scelto di evitare un menù fisso.

“Serviamo ogni giorno un menu diverso – spiegano i titolari – in base al pescato giornaliero, crediamo nella tradizione e nella creatività, ma soprattutto nella qualità delle materie prime”.

Spaghettone rape e canocchie è il primo più scelto dai commensali, mentre per i secondi ci sono gli scampi flambè, sfiammati al cognac, la frittura di paranza, il tonno scottato, il carpaccio di gallinella e gli scampi aglio olio e peperoncino, un piatto senza tempo.