SCURCOLA: ERBE SPONTANEE IN TAVOLA A OSTERIA FUTURO CON IL CUOCO IACOMINO

9 Giugno 2018



SCURCOLA MARSICANA – Le erbe spontanee in tavola associate alla tradiziona culinaria abruzzese, questa la proposta del cuoco Mario Iacomino all'Osteria Futuro di Scurcola Marsiacana (L'Aquila).

L'idea nasce da un progetto voluto dal cuoco, "Erbe e le nuove forme del gusto", una proposta gastroculturale diretta dall'Istituto di ricerca Mondo vivo che il locale ha realizzato in collaborazione con l'Associazione culturale Tempi moderni.

"Il nostro scopo è quelllo di dare continuità al lavoro che dal 2000 stiamo portando avanti, attraverso le molteplici attività di ricerca negli anni sviluppate da alcuni membri della nostra struttura, in generale sulle qualità agro-silvo-pastorali abruzzesi, e, in particolare, sul patrimonio erbivoro alimentare spontaneo del nostro territorio", dice Vincenzo Nuccetelli, uno dei soci del ristorante e responsabile dei "sapori liquidi", così come viene definita la cantina dei vini di Osteria Futuro.

"I menù proposti ai palati continueranno così a dare grande spazio alle pietanze cucinate a partire dalle erbacce del comprensorio: le erbe alimentari (e aromatiche) spontanee. Quelle erbe cioè che le nostre nonne, dopo averle raccolte, utilizzavano trasformandole con la loro sapienzalità infinita e complessa, e nell'incontro con altre sane produzioni, in minestre, contorni, paste, carni piene gusto, di salubrità e soprattutto di emozioni", commenta il cuoco.

Per circa un mese, per aggiornare questo menù con le erbe, i soci del ristorante e il cuoco sono andati in montagna tutte le mattine alla ricerca di orapi, ortica, cicoria, aglio Orsino, luppolo e salvia.

Particolare attenzione è stata dedicata anche alla panificazione, che prevede l'utilizzo di farine non lavorate ad alta digeribilità, sotto la direzione dell'altro socio, Giuseppe Verrecchia, che si occupa della preparazione della pizza.

"'Erbe e le nuove forme del gusto', prevede anche, nella prospettiva di una più ampia conoscenza e diffusione delle qualità organolettiche e salutiste del nostro patrimonio erbivoro alimentare, sia momenti di approfondimento scientifico-culturale, a cura dei nutrizionisti Cristian Baldini e Annunziata Taccone, sia appuntamenti più squisitamente popolari ragionati sul possibile rapporto tra le erbe e i diversi sapori liquidi, di cui Osteria darà preventiva comunicazione", ha concluso Iacomino. *(l.l.)*

© 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