

Viaggi La Dolce vita

Scorribande

di Roberto Perrone



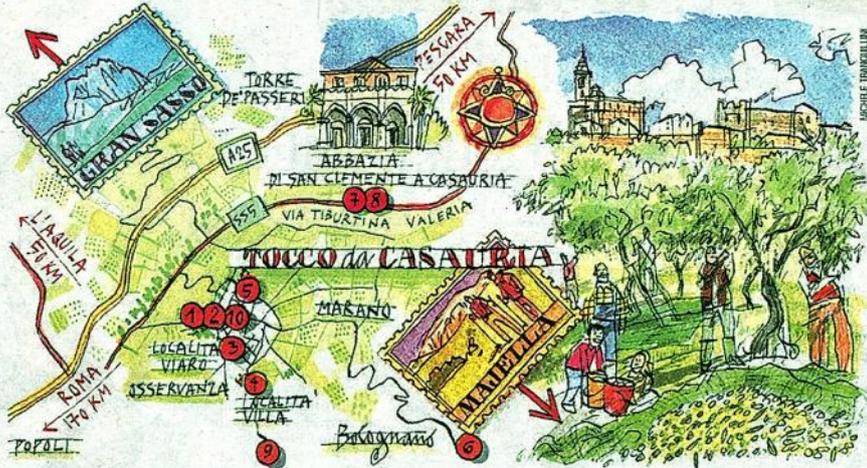
A Tocco da Casauria: ricotta limone e melograno, paccheri e caciotta pastellata alle mandorle

Tra profumo di olive e vento la Centerba che guarisce tutto

In queste notti l'aria rinfresca e le olive diventano l'oro verde delle terre alle falde del Monte Morrone, tra le valli del fiume Pescara (siamo a 45 km dalla città abruzzese) e del torrente Aroile. Tocco da Casauria è una bellezza a 365 metri sul livello del mare dove tira sempre il vento. In questi luoghi venne a rifugiarsi Celestino V, dopo il «gran rifiuto». I mesi migliori per salire fin qui, mi suggerisce l'impagabile Raffaele Cavallo, sono quelli della tarda primavera, con gli alberi in fiore (quest'anno hanno rappresentato il preludio a una raccolta interessante nonostante la neve di febbraio, fitta e cattiva), oppure ora, in cui con la raccolta comincia l'avventura dell'olio nuovo.

Tocco da Casauria, 3.000 abitanti, è celebre per il suo olio e per l'energia rinnovabile prodotta da un parco eolico tra i primi a essere progettati in Italia (1992). Ma anche l'energia scatenata dall'olio extravergine d'oliva, della varietà autoctona «toccolana», non è male: sapore fruttato e aromatico, profumo fragrante. La «toccolana» è un cultivar di confine, cresce in condizioni limite. A ottobre e novembre le campagne sono invase da quasi tutti gli abitanti della zona per la raccolta che unisce nuclei familiari, amici, cooperative.

È una valle di delizie e di umanisti: Domenico Stromei (poeta ciabattino), Annibale De Gasparis (astronomo e matematico e direttore dell'Osservatorio di Capodimonte di Napoli), Francesco Filomusi Guelfi (insigne giurista), Gioele Filomusi Guelfi (docente all'Università di Pavia), Lorenzo Filomusi Guelfi (tra i più noti studiosi di Dante). È una valle di gioielli architettonici, su tutti San Clemente a Casauria, un complesso abbaziale tra i più antichi e suggestivi d'Abruzzo. Proprio attorno al monastero, capolavoro di arte cistercense (con il caratteristico portico a tre archi), si svilupparono i centri abitati della zona con la produzione di olio e vino. San Clemente fu costruita da Ludovico II, pronipote di Carlo Magno, nell'anno 871, per sciogliere un voto fatto durante la prigionia nel Ducato di Bene-



ne della soprintendenza e restauro finanziato da Fondazione Pescarabruzzo e World monuments fund Europe (Wmf), per un investimento complessivo di 1,4 milioni di euro.

L'aria frizzante, il profumo delle olive e quello della cultura sono sempre un ottimo stuzzicante per l'appetito che possiamo soddisfare nelle sale della Corte del Tempo, tra archi e colonne in tufo e pietra: pallotte cac'e ove, ravioli di ricotta abruzzese con noci, limone e melograno, tagliatelle al sugo di lepre, paccheri allo zafferano di Navelli con guanciale croccante, chitarra abruzzese guanciale e pecorino, caciotta pastellata alle mandorle con salsa Montepulciano, arrosti e filetto alle mandorle, tagliatelle al liquore di Centerbe. Ah, la Centerba Toro, inventata dal farmacista Beniamino Toro come medicamento, è forse il più conosciuto degli amari abruzzesi. Con le piante e le erbe della Maiella e 70 gradi fa digerire tutto. Dal cibo ai sensi di colpa.

La ricetta

Sagnette, ceci e guanciale al colore dello zafferano

di Claudio Russo*



Per quattro persone: 500 g ceci secchi; 2 cucchiaini olio extravergine d'oliva (varietà toccolana); 1 spicchio d'aglio; 1 foglia d'alloro; 2 peperoni secchi dolci; 50 g guanciale; rosmarino, sale, pepe; 250 g sagnette fresche.

Mettere in ammollo i ceci per una notte. Preparare un fondo con olio, aglio e alloro, far soffriggere e aggiungere i ceci. Con la loro acqua portare a ebollizione e lasciar cuocere per 30 minuti, aggiungere sale e pepe.

A parte fare un soffritto con i peperoni dolci tagliati grossolanamente, uno spicchio d'aglio, rosmarino e il guanciale tagliato a striscioline.

Appena i ceci sono giunti a cottura (30 minuti) aggiungere le sagnette e far bollire il tutto a fuoco vivo. Far ritirare il sughetto e a termine cottura aggiungere il soffritto. Lasciare tirare la pasta nella pentola e servire con qualche pistillo di zafferano e olio extravergine a crudo.

* Ristorante Corte del Tempo

vento. L'abbazia, danneggiata dal terremoto del 6 aprile 2009, è stato il primo monumento, tra quelli colpiti dal sisma, a essere riconsegnato alla collettività, due anni dopo la tragedia, nell'aprile 2011, grazie alla rapidità nei lavori con la supervisio-

L'abbazia

Il complesso abbaziale di San Clemente capolavoro di arte cistercense è quello più noto e suggestivo



Vota su Corriere.it
Il più votato: pizzeria
Giorgio e Chiara, Vicenza

© RIPRODUZIONE RISERVATA