

LA CUCINA ITALIANA

Febbraio 2006
€ 4,00 in Italia

*Dal 1929
il mensile
di gastronomia
con la cucina
in redazione*





1- PIZZA bianca (focaccia) cotta nel forno a legna della panetteria "Fornaretto" a Rivisondoli.
 2- Le immacolate piste da sci di Pizzalto.
 3- Antipasto di salumi tipici: è il piatto di apertura del menu del ristorante "Da Paolino" a Pescocostanzo.
 4- Un gregge di pecore della "Agrozootecnica Sambuco Impiso", allevate sull'Altopiano delle Cinque Miglia. Nella pagina accanto, il titolare Remo Del Castello con alcuni pecorini qui prodotti.
 5- "Taccozzelle" (maltagliati) alla pesciolana, un'altra specialità del ristorante "Da Paolino"

Le piste dell'Aremogna, di Pizzalto e di Montepreatello, incunee fra le ultime propaggini della Maiella e il Parco Nazionale, in questa stagione sono un richiamo irresistibile per gli amanti degli sport invernali. Ma oltre all'ammaliante magia della neve quest'angolo di Abruzzo vanta anche altri atout: l'area protetta del Parco nazionale della Maiella, paesi cartolina come Pescocostanzo e Rivisondoli o più votati al turismo come Roccaraso, una storia millenaria e tradizioni che affondano le radici nel Medioevo. Senza dimenticare la pastorizia, l'allevamento delle greggi e l'arte casearia, attività diffuse ancor oggi in tutto il comprensorio.

Che sia così si capisce già imboccando il rettilineo delle Cinque Miglia, pianoro a oltre 1200 metri di quota dove le piste da sci convivono con ovili e caseifici. Tra questi, la "Agrozootecnica Sambuco Impiso" con le sue 800 pecore è uno dei più affidabili e produce delicate ricotte o formaggi di latte crudo profumati alle erbe alpine. "Dopo 60 giorni di stagionatura sono al top - spiega Fabio Del Castello, il proprietario, - ma se si aspetta un altro mese si ottiene un pecorino più saporito, impegnativo, adatto anche a essere grattugiato". Non è un caso che le gare di discesa si



siano svolte proprio qui: il comprensorio abruzzese è in realtà un "carosello" servito da 33 impianti di risalita. Inoltre, complice il profilo arrotondato di monti che consentono ai venti un "dialogo" continuo con la costa, in inverno da queste parti la neve non manca mai. Scherzi del meteo che hanno cambiato la mappa dello sci, sta di fatto che negli ultimi anni è stata così abbondante da surclassare perfino le mete più gettonate delle Alpi. "Gli oltre 120 km di pista da discesa costituiscono un circuito dove tutti possono divertirsi - spiega Dario Colecchi, presidente di Incoming Abruzzo, società consortile che si occupa della valorizzazione dell'offerta turistica della zona - È infatti adatto ai principianti e a chi preferisce le "nere" del Cucchiaio o del lago d'Avoli. Senza dimenticare gli 11 anelli da sci di fondo, tracciati in un ambiente ancora abitato da lupi e orsi".

IL MITO DELLA PANARDA

Anche la cucina dai sapori schietti, basata sui prodotti della pastorizia, ha una grande attrattiva. Per capirlo basta scorrere l'interminabile lista delle vivande che compongono la medievale *panarda*, pantagruelico banchetto imbandito un tempo per rendere indimenticabile una festa o fare sfoggio di abbondanza. Che è ancor oggi attuale: la ripropongono infatti ogni marzo, con oltre 70 portate e intervallata da rappresentazioni giullaresche, gli allievi dell'Istituto alberghiero di Roccaraso per pochi, fortunati gourmand.

Ma non sono certo le libagioni ad aver reso celebre Roccaraso. Fin dall'antichità la cittadina era un baluardo fortificato a guardia della Valle del Ràsino: per chi viene da Napoli costituiva la "porta" della cosiddetta via degli Abruzzi, che metteva in comunicazione il Mediterraneo con il nord d'Italia e il resto dell'Europa. Per il suo ruolo strategico, fu distrutta durante l'ultimo conflitto mondiale; la guerra ha risparmiato solo la chiesetta di San Rocco e il paese, completamente ricostruito, è diventato il centro più moderno e importante dell'Alto Sangro, comprensorio sciistico che ingloba anche gli impianti di Pe-

scasseroli e Barrea. È qui che si riflette il fascino modaiolo dell'Abruzzo invernale, con negozi per lo shopping after ski, ma anche botteghe che mettono in mostra i sapori più veri e autentici. Neanche a farlo apposta, sono concentrate nella piazzetta centrale: quella del "Dolce alveare", boutique del miele, è quasi contigua alla "Casa del formaggio" nella cui vetrina primeggia, incontrastato, il pecorino, ma dove ci si può rifornire anche di ricotte, mozzarelle, scamorze. "Sapori in", bottega di specialità locali fra cui liquori (alla genziana, nocino), confetture e pasta, ha invece l'esclusiva dei formaggi della "Agrozootecnica Sambuco Impiso".

Per la scamorza, dalla forma di un piccolo caciocavallo, conviene però spostarsi a Rivisondoli, che sulla lavorazione di questo formaggio ha costruito la sua fama. All'imbocco del paese, impossibile non notare l'insegna della "Casearia Del Giudice", e difficile non essere tentati da un acquisto goloso nella bottega annessa al caseificio. Oltre ai formaggi della tradizione abruzzese, in vendita ci sono le specialità della casa: *non plus ultra* (stagionato, da latte crudo di vacche brune alpine), *giontina* (saporito, ricorda la Fontina), *altopiano* (simile all'Asiago) o *bucherello* (un erborinato più delicato del gorgonzola). Per una merenda a tutto gusto si possono accompagnare al pane o alla *pizza bianca* (focaccia) cotti nel forno a legna del "Fornaretto", panetteria rinomata anche per dolci tipici come i *mostaccioli*, le *ferretelle* (tipo di ostie), *tozzetti alle mandorle* e squisite *torte di ricotta e cioccolato*.

Se si vogliono invece apprezzare i formaggi in tavola meglio prenotare al "Reale", ristorante che ricorda, nel nome, la visita compiuta a Rivisondoli, nel 1913, dai



1- Sciatori sulle piste di Pizzalto dove si sono sfidati, lo scorso anno, i discelisti europei del "circo bianco" e, sullo sfondo, le montagne di Campitello Matese. 2- Tantissime varietà di miele da acquistare nel negozio "Il dolce alveare" a Roccaraso: qui si possono trovare anche pappa reale, confetture e candele di cera d'api; tutto viene ottenuto da apicoltura biologica. 3- Rosaria Trilli con alcune ricotte fresche che si trovano da "Sapori in" a Roccaraso, punto vendita dei formaggi prodotti dalla "Agrozootecnica Sambuco Impiso".

Reali d'Italia. Una sala arredata sobriamente, con travi in legno scuro e tavoli dalle tovaglie di lino, è il regno di Niko Romito, primo chef abruzzese nell'esclusivo club dei Jeunes Restaurateurs d'Europa. Autodidatta, propone una cucina dai forti legami con il territorio, da lui definita "dei sapori". Oltre a dare risalto ai prodotti locali come, appunto, i formaggi o lo zafferano di Navelli, ha reinventato cotture e accostamenti: dal *pancotto scomposto*, piatto tipico rivisto nella presentazione per esaltare il gusto dei singoli ingredienti, al *maialino porchettato*, cotto a bassa temperatura a vapore per 9 ore così da conservare i succhi della carne, fino al dessert a base di *zabaione al caffè*, con sformato di castagne e gelato al rum.

FRA PAESI "CARTOLINA"

Bianco per la candida pietra della Maiella utilizzata nelle facciate delle case, Rivisondoli è un piccolo borgo adagiato su uno sperone roccioso la cui maggiore attrattiva artistica è il santuario della Madonna di Portella, sulla vecchia strada per l'Altopiano delle Cinque Miglia. Ha un'anima settecentesca perché venne ricostruito dopo il terribile terremoto del 1706, ma il centro storico conserva ancora un aspetto medievale, con stradine, scale e ripide viuzze. Dalla piazza centrale bisogna scendere una scalinata anche per pranzare da "Giocondo", trattoria d'eccellenza che privilegia i sapidi sapori di cui il territorio è generoso: i fagioli per le zuppe (come i *cazzarielli*, "straccetti" di pasta fatta in casa, e *fagioli*), le patate del Fucino per gli *gnocchi con sugo di castrato*, la carne di *agnello* o di *pecora al cotturo*, le *scartellate* (frittelle) con zucchero e miele.

La pastorizia, come la transumanza, nelle montagne abruzzesi è sempre stata alla base dell'economia. Questa attività ha reso ricca e potente anche Pescocostanzo, chiamata la "Cortina dell'Appennino" per la bellezza del suo centro storico cinquecentesco. Città nobile, è sovrastata dalla antica rocca del Pesco (da cui il nome) e può vantare una bella basilica intitolata a Santa Maria del Colle, dal soffitto in legno scolpito. Ma lungo le strade lastricate in pietra bianca e nera si schierano an-

che palazzi signorili, gorgoglianti fontane nonché autentici gioielli di architettura popolare: sono le tipiche case con gradinata e pianerottolo esterni (il cosiddetto vignale) e porte e finestre incorniciate di pietra. La "Casina d'oro" è una di queste e propone i gioielli di arte orafa di cui il paese vanta antiche tradizioni: *presentose* (ciondoli in filigrana che un tempo costituivano promesse di matrimonio), ma anche *canonatore* (collane) e *anelli* tradizionali.

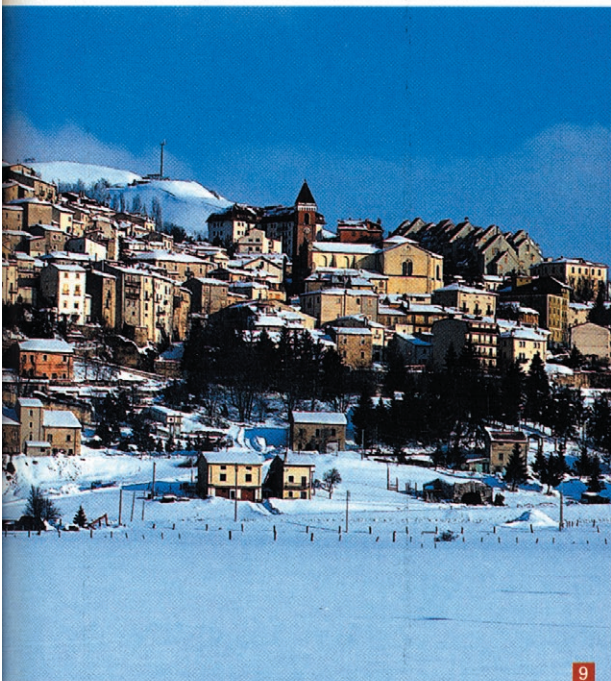
A Pescocostanzo fioriscono però anche altre lavorazioni, forse portate da artigiani lombardi, fra cui quelle del ferro e del merletto. Che quest'ultima raggiunse una perfezione non inferiore a quella di Venezia lo si può constatare nel Museo del tombolo, nel centrale Palazzo Fanzago, mentre per il ferro battuto (si dice che i vecchi maestri mescolassero succhi d'erbe per rendere più malleabile il metallo) basta osservare le insegne delle botteghe che lo usano come motivo ornamentale.

Non è da meno "Paolino", ristorante di charme gestito dalla famiglia Castellani, che in paese possiede anche gallerie d'arte. E si vede: le sue tre sale sono impreziosite da quadri d'autore e mobili d'antan, mentre la luce delle candele riscalda l'ambiente. Dalla cucina escono specialità come le *taccozzelle* (maltagliati) *alla pescolana* o *coniglio ripieno di castagne*, *polenta e salsiccia*, sempre preceduti da un ricco antipasto in cui non mancano *salumi* e *formaggi locali*, *bruschette* e, secondo l'estro del giovane chef Concezio Gizi, assaggi di *polenta e zuppe di legumi*.

Sebbene sul vicino Monte Calvario vi siano impianti per la discesa, Pescocostanzo è forse più nota per le piste di fondo che si intrecciano nel Bosco S. Antonio, lungo l'antica strada che

1-2- L'ingresso della gioielleria "La casina d'oro" ricavata in una tipica casa di Pescocostanzo. Qui si trovano gioielli in filigrana della tradizione orafa abruzzese: nella foto sotto, una "presentosa", ciondolo con al centro due cuori che un tempo veniva regalato alla futura sposa come promessa di matrimonio. 3- Uno sciatore su una pista da fondo nei pressi di Pescocostanzo. 4- Un pregiato merletto conservato nel Museo del tombolo, che ha sede nel Palazzo Fanzago a Pescocostanzo. Oggi il compito di tramandare questa antica lavorazione è affidato alla scuola comunale di merletto





5- Rosalba Castellani, titolare del ristorante "Da Paolino", con lo chef Concesio Gizi e l'aiuto cuoca Romina Mennillo.
 6- Coniglio ripieno di castagne e salsiccia che si può gustare in questo locale.
 7-8- Un angolo della sala "Da Paolino" e un antipasto di formaggi locali qui proposto.
 9- Un suggestivo panorama di Rivisondoli sotto la neve.
 10- Il coniglio "cento capi d'aglio" da assaggiare al ristorante "Il faggeto" a Bosco S. Antonio, vicino a Pescocostanzo.
 11- Vittorio Rainaldi, titolare di questo rustico locale immerso in un bosco di faggi



INDIRIZZI UTILI



1- L'antico portone di una casa di Pescocostanzo quasi sommerso dalla neve.
2- Ricotte fresche e tipici formaggi abruzzesi prodotti nel caseificio "Del Giudice" a Rivisondoli



conduceva a Sulmona. Un eremo ricorda che da qui transitavano i pellegrini, mentre una faggeta di rara bellezza, dove i tronchi contorti lasciano spazio a inaspettate radure, quando cade la neve emana una suggestione unica. "Ma venire al Bosco è anche un'occasione golosa - puntualizza Vittorio Rainaldi -, proprietario de "Il faggeto", rustica trattoria in un casolare in pietra. Sulla strada che parte da Pescocostanzo si possono acquistare infatti formaggi e ottima carne di agnello locale. In contrada Pedicagna l'"Azienda agricola Giuliana" alleva ovini e produce ricotte e insuperabili pecorini, Maria Assunta di Pasquale, presso la sua abitazione lavora saporite mozzarelle, mentre Salvatore D'Eramo è celebre per il caciocavallo". Ma lo stesso Rainaldi è popolare, a suo modo: in inverno propone saporiti antipasti e piatti insaporiti da funghi porcini, prugnoli e galletti, oppure profumati dal tartufo nero che raccoglie intorno al Bosco come gli *gnocchi di rapa rossa*. Oltrepassando il Bosco, la strada scende verso valle e si avvolge in un gomitolo di curve e tornanti, tocca Cansano e punta diritta verso Sulmona. E la costa, il mare, sembrano quasi a portata di mano.

Paolo Becarelli
servizio fotografico di Paolo Picciotto

ALBERGHI

- **Archi del sole** (via Porta Berardo 9, Pescocostanzo, tel. 0864640007). Nel centro storico, recentemente ristrutturato.
- **Da Remo** (largo S. Rocco 9, Roccaraso, tel. 0864602121). A conduzione familiare, è uno dei pochi hotel cittadini con parcheggio privato.
- **Pizzalto** (via Aremogna 12, Roccaraso, tel. 0864602383). A ridosso delle piste da sci dell'Aremogna: atmosfera montana, bar-ristorante per uno snack con gli scarponi ai piedi e centro benessere nel seminterrato.
- **Suisse** (via Roma 22, Roccaraso, tel. 0864602347). Quasi al centro del paese: accogliente tre stelle recentemente ristrutturato.

RISTORANTI

- **Da Giocondo** (via Suffragio 2, Rivisondoli, tel. 086469123). L'incarnazione della trattoria; patron affidabile, buona cucina del territorio, porzioni abbondanti.*
- **Da Paolino** (Strada Vulpes 34, Pescocostanzo, tel. 0864640080). Raccolto, arredato con mobili d'antan e tanti quadri. E, in tavola, la tradizione abruzzese.*
- **Il faggeto** (loc. Bosco S. Antonio, Pescocostanzo, tel. 086467100). Rustico, in mezzo al bosco di faggi: robusta e saporita cucina della tradizione. Ha anche poche camere.*
- **Reale** (viale Regina Elena 49, Rivisondoli, tel. 086469382). Sobrio, elegante: cucina dei sapori e di ricerca firmata dal jeune restaurateur Niko Romito.*

BOTTEGHE E PRODUTTORI

- **Agrozootecnica Sambuco Impiso** (loc. Altopiano delle Cinque Miglia, Roccaraso). Ricotta e pecorini di varie stagionature prodotti con latte delle pecore che pascolano sull'Altopiano delle Cinque Miglia.*
- **Azienda agricola Giuliana** (loc. Pedicagna, Pescocostanzo). Piccolo allevatore con vendita di agnelli nostrani e ricotte, ma la sua specialità sono i formaggi pecorini.*
- **Cardo Giuseppe** (via delle Pigne 10, Pescocostanzo). Allevatore di ovini: questo è il punto vendita dei suoi formaggi.
- **Casa del formaggio** (largo Luigi di Savoia 6, Roccaraso). Formaggi locali, ma anche pane e salumi tipici.*
- **Casearia Del Giudice Giovanni** (via Fonticella 71, Rivisondoli). Produzione e vendita di formaggi: ricotta, mozzarelle, scamorze e altri a latte crudo. Anche prodotti tipici abruzzesi.*
- **Compagnone** (largo Luigi di Savoia 4, Roccaraso). Pane tipico, e non solo: focacce e pizze da portare sulle piste da sci, ma anche le torte e i dolcetti della tradizione abruzzese.
- **D'Eramo Salvatore** (via Minuccia 1, Pescocostanzo) Produttore "casalingo" di formaggio, da provare soprattutto il caciocavallo.*
- **Di Pasquale Maria Assunta** (via Bosco S. Antonio, Pescocostanzo). Ottime mozzarelle "casalinghe" su prenotazione.*
- **Enogiò** (via Roma 30, Rivisondoli). Enoteca wine bar gestito dalla figlia del proprietario del ristorante "Da Giocondo".
- **Fornaretto** (via Maria Caniglia 18, Rivisondoli). Tradizionale forno a legna: pane e dolci tipici come ferratelle, mostaccioli; ottime torte di ricotta e cioccolato.*
- **Il dolce alveare** (via Circonvallazione 2, Roccaraso). Miele, pappa reale, confetture e candele da apicoltura biologica.*
- **La casina d'oro** (Strada Vulpes 17, Pescocostanzo). Anelli, collane e gioielli in filigrana della tradizione abruzzese.*
- **Pasticceria Ombrellone** (via Vallone S. Rocco 15, Roccaraso). Anche bar: buoni dolci sulla strada che porta alle piste da sci.
- **Sapori in** (via Salvatore Tommasi 7, Roccaraso). Punto vendita dei formaggi della Agrozootecnica Sambuco Impiso e altre specialità abruzzesi fra cui pasta, liquori e vini.*

MUSEI

- **Museo del tombolo** (Palazzo Fanzago, Pescocostanzo, tel. 0864640003). In mostra, tutto sui merletti eseguiti al tombolo.*

INFORMAZIONI

- **Abruzzo promozione turismo**, corso Vittorio Emanuele II 301, Pescara, numero verde 800 502520, www.abruzzoturismo.it

*Indirizzi segnalati anche nel testo