

La cooperazione di consumo trentina promuove un'iniziativa di sostegno concreto all'economia abruzzese: una bella occasione per provare le golose specialità della tradizione enogastronomica d'Abruzzo



**DALL'11 AL 24 DICEMBRE: "NOI PER L'ABRUZZO"**

## Aggiungi un gusto a tavola

**D**urante le feste natalizie le tavole da pranzo si allungano, gli affetti e le amicizie ci fanno aggiungere posti per amici e parenti. Stretti si sta bene, si sta insieme. Perché, quest'anno, oltre al posto, non aggiungere anche un gusto? Noi vi proponiamo i sapori unici che arrivano dritti dritti dall'Abruzzo: un formaggio, un salame, un olio, un vino e un dolce. La cooperazione di consumo trentina li ha scelti per offrire un contributo concreto all'economia abruzzese, così duramente colpita dal terremoto dello scorso aprile. Sono cinque specialità che nascono da piccoli e medi produttori regionali, perché l'iniziativa vuole aiutare quelle

imprese minori che più hanno sofferto a causa del terremoto. **lore** che va dal giallo chiaro al marrone scuro, a seconda della stagionatura. La pasta è granulosa, giallo paglierina e leggermente umida, anche quando il formaggio è molto stagionato: merito del caglio e della tecnica di produzione; questa umidità gli conferisce profumi leggermente muschiati (fungo, muffa nobile, legna secca) e, in bocca, una straordinaria pastosità e un grande equilibrio tra sensazioni piccanti e un buon sapore di latte ovino.

**La seconda specialità è il salame Aquila, dalla caratteristica forma schiacciata.** È prodotto dall'azienda aquilana Saip da carni suine rigorosamente controllate (macinatura fine): l'uso di bu-

mandorla amara, buccia di limone; una volta cotto viene ricoperto di cioccolato fondente. Fu ideato nel 1920 dal pasticciere Luigi D'Amico, che voleva creare un dolce dalle sembianze di un pane rustico, simile nell'aspetto alla pagnotta semisferica preparata dai contadini con il granoturco e destinata ad essere conservata per molti giorni. Del nuovo dolce s'innamorò D'Annunzio al punto che gli dedicò un sonetto, "La Canzone del Parrozzo". (i.g.)

### NOI PER L'ABRUZZO

**La cooperazione di consumo trentina per l'economia abruzzese.**

**Dall'11 al 24 dicembre troverete nei supermercati cinque specialità tradizionali abruzzesi che daranno molto più gusto alla vostra tavola di Natale.**



imprese minori che più hanno sofferto a causa del terremoto.

**Le cinque specialità tradizionali abruzzesi saranno disponibili nei supermercati dall'11 al 24 dicembre; ve li presentiamo.**

**Il primo è addirittura un Presidio Slow Food: il pecorino di Farindola,** un formaggio prodotto già ai tempi dei romani, che lo chiamavano il "Formaggio dei Vestini", dal nome di un popolo italico locale. È prodotto dall'Azienda Agricola Martinelli. È un pecorino veramente originale, preparato (caso unico in Italia e forse nel mondo) utilizzando il caglio di maiale, che gli conferisce aroma e sapori particolari. Si produce in quantità limitatissime in una ristretta area del versante orientale del massiccio del Gran Sasso; la preparazione del caglio suino ha origini molto antiche, e ancora oggi è prerogativa esclusiva delle donne, che si tramandano la ricetta di generazione in generazione. Il pecorino di Farindola ha la crosta striata (per i cestini di giunco in cui viene collocato per la sgrondatura) di un co-

dello naturale e l'asciugatura non forzata rendono questo salame amabile, poco speziato ma intenso nel profumo.

**Poi l'Olio Extra Vergine Vestino, proveniente da olive scelte della varietà "Dritta" e "Leccino",** coltivate col metodo della lotta guidata, raccolte a mano e spremute con la semplice azione meccanica; lo produce C.A.P.O., il Consorzio di Produttori Olivicoli nato nel 1966, da sempre attenta a promuovere la qualità intesa come tipicità e salubrità del prodotto.

**Non poteva mancare il re della enologia regionale, il Montepulciano d'Abruzzo DOC Rocca Ventosa** prodotto da Cantina Tollo: vino schietto, beverino ma di buona struttura con note di viola e di frutta.

**Infine il dolce, di tradizione natalizia: i Parrozzini.** Il parrozzo (o panrozzo) è un tipico dolce pescarese, ed è molto diffuso in Abruzzo. È uno squisito dolce preparato con semolino o la farina gialla, uova, zucchero, mandorle tritate, essenza di

