



Ventricina Magazine

Anno Sesto
Numero 1

Organo ufficiale dell'"Accademia della Ventricina" Allegato al n. 9 di Vasto Domani Novembre 2006

Redazione: Via dei Caldora, 1 - 66054 Vasto (CH) - Tel. e Fax 0873.914173 - www.ventricina.com - e-mail: info@ventricina.com

La Ventricina del Vastese a Torino al Quinto "Salone del Gusto"

Tra allevatori e produttori di ventricina saranno in tredici a partecipare al prossimo Salone del Gusto a Torino dal ventisei al trenta ottobre. Il fascino del salone del gusto e del concomitante evento internazionale di Terra Madre farà muovere in forze parecchi cittadini del vastese che in pulman si recheranno a Torino per l'atteso evento di Slow Food. Ripercorriamo in questa pagina, intanto, i momenti salienti della storia del Presidio sulla ventricina.

Sembra un soffio, ma sono otto anni di vera e propria storia del Presidio Slow Food sulla Ventricina del vastese. La storia la fanno gli uomini, le comunità e proprio da questi cominceremo.

L'Accademia della Ventricina già era nata un anno prima. Ad un conviviale di esperti gastronomi, Raffaele Cavallo responsabile della Condotta Slow Food Lanciano-Vasto, oggi governatore dell'Abruzzo, ci affascinò con il resoconto del primo Salone del Gusto. Ci parlò, ricordo, soprattutto di un cappone, il cappone di Marozzo. La pratica di fare i capponi era sempre più in disuso negli ultimi anni, ma qualche pasdaran dei capponi lo seppe riproporre e Slow Food lo supportò promuovendolo e presidiandolo. Ci raccontò che i risultati furono immediati e che diverse famiglie contadine ricominciarono a fare i capponi. La parola Presidio mi affascinò, e pensai che per la ventricina poteva essere la prima forma di tutela. Il presidio costava e pure tanto, per le misere finanze dell'Accademia e nè pochissimi produttori potevano permettersi un esborso così alto per costituirlo.

Iniziai a bussare a più chiese e molte altre. La risposta sempre la stessa: - Abbiamo il vino, l'olio da valorizzare, questi sono prodotti con cui fare economia!!! Cosa vuoi fare con questa ventricina, l'Accademia della Ventricina poi, lasciamo perdere... Meno male che il mondo non è fatto solo di ottusi e l'insistenza fu premiata. Credette al progetto il Gal Vastese Inn con entrambi i Presidenti susseguites in quel periodo, Saverio Di Giacomo e Pachioli Vincenzo con l'instancabile segretario Giuliano Marisi. Partimmo, Slow Food per costituire il Presidio mise in campo,



L'Aquila: Carlo Petrini con Di Lello e i rappresentanti dei presidi Slow Food d'Abruzzo alla presentazione del libro "Buono, Pulito e Giusto"

personaggi oggi ai vertici del movimento, fotografi, giornalisti di primissima qualità; cito due nomi per tutti: Piero Sardo e Raffaella Ponzio, generosissimi consiglieri, sinceramente convinti del progetto Ventricina del Vastese.

Di quegli inizi ricordo due appuntamenti che mi emozionarono e mi dettero la carica, la chiamata da Brà presso gli studi di RAI 3 a Roma, per una intervista sulla ventricina del vastese ed al primo Salone del Gusto, la telefonata di Carlo Petrini che mi annunciò che dal lì a poco saremmo andati in onda con la seguitissima trasmissione "Radio Anch'io":

-Di Lello mi dicono che sei molto prolisso, risposte sintetiche invece e fai capire bene cos'è la ventricina, mi raccomando al resto penso io! fu il consiglio di Carlo Petrini. Il risultato fu che tutti quelli che non avevano potuto raggiungermi al cellulare, subissarono di telefonate di felicitazioni la casa dei miei genitori! La ventricina del vastese per la prima volta ebbe risonanza

nazionale, uscimmo dall'anonimato.

Certo, tecnicamente, il Presidio ha significato anche costituire il disciplinare della produzione, costruire tabelle alimentari per i suini rispettando il loro benessere, e la definizione di tutti gli altri aspetti tecnici, ma la spinta che da i sentirsi apprezzati dai media nazionali è veramente incredibile. I produttori di ventricina trovarono linfa vitale da queste comunicazioni, troppo tempo si era rimasti nell'anonimato. E' stato un riconoscimento di un lavoro, di una tradizione che è stata così apprezzata e valorizzata.

Non ci stancheremo mai di ringraziare le molte testate giornalistiche e televisive che hanno parlato della ventricina del vastese, due nomi per tutti: Maria Rosaria La Morgia di Rai 3 Abruzzo e Mara Nocilla del Gambero Rosso.

Il Presidio ci ha dato questo, ma anche l'apprezzamento delle centinaia di migliaia di persone incontrate a Torino al Salone del Gusto, nei cin-

Continua a pagina 6

Suini Neri Abruzzesi: un'opportunità da cogliere

L'Accademia della Ventricina con l'Associazione di Produttori, nata per la difesa della ventricina del vastese, ha portato a termine il progetto di allevamento di suini in forma di semibrado ed all'aria aperta iniziato nel maggio del 2001.

I dati conseguiti hanno confermato appieno ciò che erano le ipotesi della ricerca ovvero che i risultati sia sotto il profilo qualitativo ma anche quantitativo dimostrassero i vantaggi rispetto agli allevamenti intensivi almeno per quanto riguarda la produzione di salumi tradizionali ed in particolare della ventricina.

Analizziamo adesso alcune considerazioni che ci portano a dire in modo inequivocabile che abbiamo una scelta molto vantaggiosa: ripristinare allevamenti di semibradi o all'aria aperta e recuperare suini autoctoni neri.

Nel progetto appena concluso, le ipotesi per dimostrare la qualità delle carni sono state poste rispetto al prodotto finito, nel nostro caso la ventricina ma vale anche per gli altri tipi di salumi.

Abbiamo posto a confronto non solo prodotti di suini provenienti dalle due tipologie di allevamento ma anche quanto influisca il regime alimentare e quanto influisca la genetica dell'animale (razze depigmentate e razze pigmentate). Ebbene, sotto il profilo più squisitamente organolettico il panel di assaggio per la ventricina non ha permesso di trovare differenze all'interno dei campioni di suini, di razze depigmentate e pigmentati, il che ci porta a supporre che il regime alimentare dei suini e la loro qualità di vita sono preponderanti rispetto alla differente genetica. Quando si pone il confronto, invece, tra questi due campioni in ambito di analisi di laboratorio, emerge che:

- il Ph delle carni tende ad abbassare più velocemente nei pigmentati rispetto alle razze depigmentate moderne, e questo a favorisce la preparazione della ventricina (riduzione rischi anomalie).



- Gli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi della serie omega-3 e omega-6 sono in una misura superiore nella carne dei suini neri allevati all'aria aperta.

- I suini neri sono esenti da malattie epiteliali, generate da lunga esposizione al sole rispetto alle razze moderne depigmentate.

Solo queste considerazioni appena esposte sarebbero sufficienti a prendere in seria considerazione il ripristino di maiali neri abruzzesi allevati in forma semibrada o all'aria aperta. Ma questa pratica, abbandonata negli anni sessanta a vantaggio di sistemi di allevamento più redditizi e facili da gestire più comunemente chiamati intensivi, oggi si può riproporre offrendo sia il vantaggio economico per certi ambiti territoriali e sia un vantaggio d'immagine perché si coniugherebbe bene con quella che è l'immagine dell'Abruzzo oggi: Regione verde d'Europa, Regione dei parchi, che è attenta alla salubrità, all'abitat naturale, alla coltivazione agricola biologica e quindi alla difesa delle tradizioni.

La Food and Agricultural organization (FAO) nell'ultimo dopoguerra (inizi anni cinquanta) registrava in Abruzzo e Molise la presenza del suino nero abruzzese; la sua notevole rarefazione è da imputare a due ordini di fattori:

- 1) non aver capito che quei suini non potevano essere allevati nel sistema intensivo con conseguente produzione di carni di non eccellente qualità.
- 2) fine della transumanza e dell'utilizzazione dei tratturi.

Dalle bibliografie zootecniche del secolo passato emerge che esisteva una razza denominata suino nero Abruzzese. La presenza sia dei tratturi (grande via di comunicazione larga più di cento metri costituiti da prati naturali) e molti tratturelli minori consentivano flussi di animali che si spostavano tra i diversi territori di montagna e di pianura ed addirittura tra diverse regioni: Abruzzo, Molise, Puglia, Campania, Umbria, Lazio, Maremma.

In questo contesto sul genoma suino locale nel corso dei secoli e fino agli anni cinquanta del secolo

passato si sono inserite altre razze o popolazioni di suini che circolavano lungo i tratturi e che hanno evitato alla popolazione abruzzese problemi di consanguineità (vedi Cinta Senese o Mora Romagnola), conferendo una rusticità ed una prolificità non indifferente al maiale nero abruzzese. Dalla "Nuova Enciclopedia Italiana" di Mantovani edita nel 1926 si legge:

Il maiale di razza abruzzese ha una altezza media di cm 85 al massimo, testa con muso corto, a imbuto e largo alla base e provvista di orecchie portate in avanti; corpo con buoni diametri trasversali; mantello nero con setole fini e piuttosto rade. Le troie partoriscono in media 10 figli. E' abbastanza precoce e da carne ottima e lardo sodo, che si conserva assai bene. Piacevolissimi sono i prosciutti di questo porco. Il peso di un maiale ingrassato è di 125 kg.

L'Abruzzo era una regione dove si attingeva riproduttori per il miglioramento di altre popolazioni, proprio per queste caratteristiche appena riportate e per la variabilità genetica.

E' evidente che i parametri di riferimento per il miglioramento non erano quelli attuali, basati solo sull'incremento ponderale giornaliero ma si cercava la prolificità, l'istinto materno sviluppato, la rusticità e la capacità di alimentarsi in modo frugale.

Comunque pur in presenza di un maiale eccellente per la qualità, nel corso del secolo scorso si cercava sempre di migliorare la razza. Dopo alcune prove migliorative con lo Yorkshire che diede risultati deludenti, due illustri zootecnici quali il Prof. Dematteis ed il Prof. Stanga giunsero alla conclusione che razze migliorative per il suino abruzzese potevano essere lo Berkshire ed ancora meglio il Large Black.

Un dato statistico: nel 1926 in Abruzzo si contavano (cifra per difetto) 128.428 maiali di questa razza. Nel secondo dopoguerra la FAO da questo suino nero in pericolo di estinzione.

Le popolazioni di suini che si spostavano lungo i tratturi ed i

tratturelli, per essere venduti ai mercati più disparati, provenivano o si dirigevano verso luoghi dove erano allevati:

- 1) la Casertana (Campania)
- 2) il Pugliese
- 3) la Perugina (Umbria)
- 4) la Macchiaiola (Maremma Tosco-laziale)
- 5) la Calabrese
- 6) la Nera della Lucania

Le fonti orali su questi argomenti sono rappresentate, dai vecchi commercianti e dagli anziani contadini, ancora in grado di testimoniare con racconti dettagliati questo fenomeno e di come dall'Abruzzo partivano a vendere per mercati lontani fino alla Calabria, (Le famiglie dei D'Ercole e dei Pomponio detti dei "porcari" a Scerni oppure, il barone Cauli della Montagnola fra Carpineto e Casalanguida o i D'Addario di Carpineto Sinello).

Spesso lungo la via del ritorno, Puglia o Campania compravano nuovi riproduttori che incrociavano con quelli locali. Inoltre alcuni emi-

nenti zootecnici quali il professor Cristin (1861-1862), Faelli (1903) e Mascheroni (1927) confermano che durante il 1800 ed agli inizi del 1900 in abruzzo furono introdotti come miglioratori suini neri delle razze Hampshire, Berkshire e Large Black, razze formatesi in inghilterra nel diciottesimo secolo con il contributo genetico della popolazione autoctona italiana denominata genericamente napoletana (Prof. Ballarini 2002).

Anche le fonti storiche confermano ed indicano il Vastese come un territorio da sempre vocato all'allevamento dei suini. Tra le informazioni più interessanti si riportano due indicazioni emerse dalla Relazione Storica sulla Ventricina del Vastese redatta dal prof. Luigi Murolo per il riconoscimento alla Ventricina del marchio europeo D O P (denominazione di origine protetta).

Che dire di più! Solo la coincidenza di tre fattori concomitanti consente di stabilire la genesi di questo insaccato nell'Ottocento: l'alto

numero di suini allevati, la coltivazione di peperoni e la coltivazione di citrangoles (arance amare). Di qui, dunque, l'esclusività assoluta di un prodotto e di un'area che attendono ancora di essere riconosciute.

Con la situazione appena descritta, e con l'esperienza acquisita negli ultimi sei anni sull'allevamento all'aria aperta, per il tipo genetico autoctono nero abruzzese ci sono buone prospettive e che si può procedere a recuperare una popolazione di suini neri abruzzesi.



C'è da sapere Un po' di radici? Sì, Grazie

di Alessandro Di Virgilio

Cominciò così, tanti anni fa, probabilmente un dialogo tra uomini preistorici, in cui un gesto gentile apriva la porta alla comunicazione e cominciava così, oggi, il mio tentativo di comunicare con i contemporanei attingendo alle fonti storiche che legano le persone al territorio di origine.

Il territorio inteso nella sua accezione più vasta, che comprende la terra, il clima, la nascita delle prime comunità, i contatti con le altre, i modelli economici di base, le tradizioni.

Gli studiosi ci insegnano che nel corso dell'esistenza, ognuno di noi "assorbe" una serie infinita di informazioni a livello sensoriale ed intellettuale, ne fa una bella scorta e se capita, può trasferirle alle generazioni successive per via genetica e con i mezzi di comunicazione di cui dispone, per cui dentro di noi sono vivi i due bisogni: quello di conoscere e quello di trasmettere le conoscenze.

Ma cominciamo dagli antenati. I Sanniti, popolo di pastori pacifici e poco esperti nell'arte della guerra, tanto da non infierire contro i Romani a cui imposero le forche caudine e che pagarono a caro prezzo questo gesto di magnanimità. Quando, verso il VI secolo a.C., le comunità sannite, per intervenuti miglioramenti nelle condizioni di vita, si trovarono a gestire l'incremento demografico e pensarono bene di indirizzare verso i territori allora boscosi dell'entroterra vastese alcune coppie di giovani, dotandoli dell'essenziale per poter vivere e con tanti auguri per il futuro.

Insieme al gregge di pecore, la tradizione riferisce che facesse da guida al gruppo un animale di maggiori dimensioni, il quale, basandosi sulle proprie sensibilità, avrebbe indicato ai giovani il luogo più idoneo al nuovo insediamento (un segno di questo lo ritroviamo nel nome di Pollutri, che deriverebbe da puledro). Cominciò così e continuò per anni questa pacifica invasione delle colline che occupano lo spazio tra le montagne del basso Abruzzo e vicino Molise ed il mare Adriatico.

Un cenno particolare meritano gli antichi culti, come quello delle acque, che venivano professati in templi di non particolare imponenza, ma intensamente frequentati. Un esempio e testimonianze si trovano in territorio di S. Buono, convento di S. Antonio, dove nel locale museo sono esposti oggetti votivi in terracotta. A lato del convento una cascatella d'acqua e la frescura, vi rinfancherà spirito e corpo.

Info: Comune di S. Buono 0873.930612.



La terra della Venticina

Dove si alloggia e si mangia la ventricina:

Agriturismo Montefreddo

località Montefreddo – Palmoli 0873 950237

Bio-Agriturismo Fattoria dell'Uliveto

Via Ragna 61 Scerni 0873 914173

Trattoria Vittoria

c.da Valloni- Schiavi d'Abruzzo 0873 970250

Hotel Boomerang

c.da Cesana – Palmoli – 0873 950052

Rifugio del Cinghiale

loc. S. Maria del Monte – Castiglione M.M. 0873 978675

Ristoro Agriturismo Villa Olmi

C.da S.Giusta- Roccaspinalveti 349 0548079

A Firenze

Ristorante Accademia – Piazza San Marco

A Milano

Osteria del Treno – Via S. Gregorio, 46

Vini:

Tra il mare ed i quasi tremila metri della Majella, in un territorio dalla forte escursione termica tra il giorno e la notte ed una caratterizzazione orografica singolare prospera il vitigno Montepulciano d'Abruzzo. Tra i bianchi il Trebbiano ed alcuni vitigni autoctoni come il Pecorino si stanno sempre più affermando. Segnaliamo:

Lanzetta Giuseppe

Colle Marrollo – Scerni – 0873 914054

Cantina Casal Bordino – Coop Madonna dei Miracoli

C.da Termine, 38 – Casalbordino – 0873 918107

Cantina S. Nicola

C.da Crivella – Pollutri – 0873 902606



: fra turismo e specialità

Dove si acquista la ventricina:

Fattorie del Tratturo

Villa Ragna - Scerni CH 0873 914173- 339 3086378

Salumi e ventricine da maiali neri abruzzesi

Macelleria La Genuina

Via Vico Croce- Carunchio 0873 954215

I salumi e le ventricine di uno dei borghi più belli d'Italia

Macelleria Chiarella Bruno

Piazza Marconi - Palmoli tel. 340 5130850

La tradizione palmolese e la passione per la salumeria

Bio Fattoria "Licineto"

c.da Rocchie del Giardino -Celenza sul Trigno 0873 958180

Vocazione per il Biologico

D'Aloisio Carlo

C.da Montefreddo Palmoli 0873 950237

Dalle carni pregiate salumi e ventricine pregiate

Di Carlo Vittorio

C.da Valloni Schiavi d'Abruzzo 0873 970250

Ventricine e salumi forti e gentili

Salumificio Di Fiore

Via della Libertà - Fresagrandinaria Tel. 3474479595

I salumi della valle del Trigno

Battista Pasqualino

c.da S Giusta Roccapinalveti 349 0548079

Dai prodotti della terra e dalla tradizione contadina, salumi e ventricine di pregio.

Olio extravergine d'oliva:

Famiglia Pomponio

via Colle Comune, 39 - Scerni

0873 914358

Az. Agricola Biologica Di Lello Antonio

Scerni - 360 507662

Biofattoria Licineto

Celenza sul Trigno 339 5284785

Altre specialità del territorio vastese:

Confetture e marmellate

Le Colline di Evagrio

di Antenucci Antonella

loc. Polercia - Cupello - 0873 317051

Artigianato artistico del legno

loc. S.Giacomo - Scerni 339 3086378

Verso la DOP "Ventricina del Vastese"

Inviata la richiesta agli organi competenti per l'importante riconoscimento

Completata la pratica da parte della Camera di Commercio di Chieti - con la relazione storica e quella tecnico economica - l'Associazione Produttori ha inoltrato agli organi competenti tutta la documentazione necessaria per la richiesta della DOP sulla Ventricina del Vastese.

L'augurio dell'Associazione Produttori della Ventricina è che adesso si faccia presto, perché troppe imitazioni del nobile insaccato sono sul mercato e confondono e disorientano i consumatori nell'identificazione della ventricina. Non solo aziende salumiere fuori dal territorio d'origine ma anche aziende extraregionali confezionano ormai ventricina copiando



**Solo questo marchio in futuro garantirà
la vera ventricina del vastese**

solo la parte esteriore del salume, con utilizzo di carne, ingredienti, metodiche di stagionatura che nulla hanno a che vedere con quanto scritto e riportato nel disciplinare di produzione. L'industria salumiera, ricava utili dalla grande promozione ed attenzione che l'Accademia della Ventricina, Slow Food e la stessa Camera di Commercio di Chieti hanno saputo creare in questi anni, ed a questo bisogna porre riparo. Siamo fiduciosi che la grande sensibilità l'impegno e la tenacia profusi del Presidente Dino Di Vincenzo porterà in tempi brevi al giusto riconoscimento della DOP, compimento necessario per sostenere la ventricina verso nuove opportunità e nuovi mercati.

dalla Prima Pagina

La Ventricina del Vastese a Torino al Quinto "Salone del Gusto"

que eventi. Volti dei cinque continenti, con una grande passione per il G U S T O e per la cultura delle comunità del cibo, sparse per il mondo.

Come non ricordare i volti dei visitatori del Nord Italia e d'Europa, degli americani, che nel vedere il colore della ventricina si incuriosivano, ma si tenevano timorosamente a distanza. Per loro, il colore rosso era sintomo di eccessiva piccantezza e con il mio stentato inglese non riuscivo a convincerli che esistono peperoni dolci con cui fare il peperone trito rosso, e tanto meno ad assaggiarla. Fui costretto a mettere un cartello "Ventricina no hot", per avvisarli che la ventricina non era piccante.

Molti di quei visitatori sono diventati estimatori della ventricina del vastese, alcuni di essi sono diventati viaggiatori e turisti del territorio della ventricina; oggi possiamo dire con orgoglio che abbiamo dato un incoraggiamento all'entroterra vastese, abbiamo sollecitato l'economia agroalimentare: tredici laboratori di cui tre a norma CE e molti allevatori, oggi producono insaccati e ventricina. In occasione di specifici eventi gastronomici sulla ventricina, agriturismi ed alberghi dell'entroterra hanno ospitato turisti interessati alla ventricina. Possiamo senza alcun dubbio affermare che l'orgoglio ed il simbolo dei 26 comuni del Medio ed Alto Vastese è un insaccato: la Ventricina del Vastese.

Ma i tromboni sfiatati * nel 2006 ne esistono ancora: - E' la viticoltura, l'olio d'oliva che bisogna sostenere- per niente memori che si sono salvati, in questo periodo di crisi vinicola, quei vini e quei territori che hanno saputo fare qualità, fare squadra e che hanno legato intimamente alla tradizione, alla cultura, alla storia tutti i prodotti agroalimentari del territorio. E mi riferisco al Chianti, al Barolo, al Valpolicella, in Sicilia a Donna Fugata, ma ci sono mille esempi sparsi per il mondo. Il Presidio Slow Food sulla Ventricina poteva, ma lo può rappresentare ancora, un volano c o m u n i c a t i v o e p r o m o z i o n a l e per tutti quei prodotti agroalimentari del territorio della provincia di Chieti. A parte i tromboni sfiatati, l'augurio è che gli imprenditori capiscano che ci sono e che è necessario percorrere nuove strategie per rilanciare l'agricoltura e l'intero comparto agroalimentare. Un amico mi ha fatto notare che il comparto agricolo ed

agroalimentare non merita interesse della politica e dei partiti perché siamo in pochi e siamo portatori di pochi voti; se fosse così, che disgusto! Però sono comunque fiducioso perché stà salendo enormemente una nuova coscienza nei consumatori, una sensibilità superiore per la biodiversità; questi moderni cittadini consapevoli, tutti insieme possono formare una grande squadra contando sempre di più politicamente e chissà che non aiutino a far diventare squillanti tanti tromboni sfiatati. Alla prossima.

Luigi Di Lello

Pillole di cose buone

Pizza alla ventricina del vastese al Bosco delle Meraviglie

Sono un estimatore della Ventricina, la mangio da bambino, frutto di regali a mio padre impiegato per molti anni nei comuni dove essa si fa. Sono, però, anche un appassionato dell'italica pizza. Quando hanno introdotto nei menù delle pizzerie "pizza alla ventricina" due cibi di cui sono ghiottissimo, ho pensato che avrei passato molto tempo nelle pizzerie. La delusione è stata grande quando ho scoperto da lì a breve che stavano rovinando la pizza con una pessima ventricina industriale. Dopo molti anni di delusioni, casualmente ho scoperto, a Selva di Altino la pizzeria Bosco delle Meraviglie. E' stata una tenace signora, scopro poi la proprietaria, che mi ha quasi costretto a riprovarla, dopo aver visto la mia smorfia di disappunto alla proposta "pizza e ventricina del vastese". Già prima di arrivare sul tavolo il mio olfatto captava sentori noti e piacevoli, il gusto si apriva poi ad una riconciliazione troppo tempo attesa. Il segreto, mi ha detto lo chef, sono due: lievito madre ed autentica ventricina dell'Accademia.

Meglio se prenotati, Selva di Altino Chieti, 0872.985136

Braccioforte

Ventricina's Friends

Mi sono occupato abbastanza di ventricina del vastese comunicando molto, l'idea era ed è di contagiare i consumatori a rivolgersi a quei cibi sostenibili appartenenti alle Comunità che con i suoi attori: contadini, allevatori, produttori, trasformatori e dettaglianti mossi dalla stessa filosofia, dalla stessa passione, dalla stessa onestà possano portare al successo un cibo, un prodotto.

Ormai sempre più spesso la filiera di un cibo inizia con anziani contadini che con il loro sapere e le proprie conoscenze riescono a far generare dalla terra tesori per la nutrizione degli uomini confortando il Gusto. Ho comunicato e lavorato in questi anni per dare loro dignità e rispetto. Se è vero che l'homo sapiens fra trecento anni sarà in via di estinzione perché non potrà e non saprà più procurarsi il cibo (indagine di 1.500 università di tutto il mondo) vuol dire che continuerò a battermi ed inviterò quelli che mi stanno vicino a battersi affinché tutte le comunità del cibo della terra abbiano dignità, rispetto e tutela da parte dei governanti.

A tutte queste persone della rassegna fotografica ho cercato di raccontare questo e li ho invitati ad agire. LDL



Ci raccontano che un solerte cuoco italiano ha fatto comprare al Village Food durante il Ploughing Championship alla contea di Carlow in Irlanda la Ventricina del Vastese che era presente al rinomato evento, per un ospite d'eccezione in quei giorni a Dublino, l'ex presidente USA Bill Clinton, qui con il Primo Ministro Irlandese.



Dall'alto: il Presidente del Senato Franco Marini, Marco Verticelli con il Cav Dino Di Vincenzo L'On. Remo Gaspari.



Ventricina e sentimenti

Un anonimo visitatore alla bancarella del Presidio Slow Food all'ultimo salone, nei cinque giorni, è venuto ad assaggiare e comprare più volte la ventricina. L'ultimo giorno su un tovagliolo di carta con cui si era appena pulito le mani ci ha lasciato e scritto questa dedica. Il salone è anche questo.



Sarà la sua forma ovale,
la sua morbidezza
l'assenza di spigolature al gusto,
il rosso ed il bianco,
sarà poi tutto,
di fronte a sua maestà
la ventricina
l'anima si rasserena.



DiFONZO Viaggi .it
liberi di andare

Corso Mazzini, 136 - Vasto (Ch)
tel. 0873.367146 fax 0873.372554
e-mail: difonzoviaggi@difonzoviaggi.it



CIESSETA srl

65012 Cepagatti (PE) - 60/b, v. Nazionale - loc. Crognaletto
tel: 085 9774140 - fax: 085 9771388
email: ciessetasrl@tin.it

*Impianti e
attrezzature per
lavorazione carni
e salumifici*

Marchi trattati:
METTLER TOLEDO



Agrimacchine Emmeti

SAME



Via Dante Alighieri, 170 - 66020 SCERNI (CH)
Via Madonna delle Grazie, 60 - 86038 TERMOLI (CB)
Tel. e Fax 0873.919165 - Cell. 337 916895
www.agrimacchineemmeti.it

Si ringraziano
le Aziende inserioniste
di questa pagina
per il sostegno che danno
all'agricoltura
ed al turismo di qualità
dell'Abruzzo e Molise

