



Ventricina

Magazine

Organo ufficiale dell'"Accademia della Ventricina"

Anno Uno
Numero 1
Aprile 2001

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

Memorie

[...] a Bologna il 68, dopo nove anni non era ancora finito. Erano cambiati solo gli argomenti ed i presupposti della lotta politica: tabù, emancipazione, la libertà sessuale, la retorica, il Vietnam, Keruac erano argomenti ormai, per i più, già desueti e furono sostituiti nel '77 da Indiani metropolitani, untorelli, lotta armata, Radio Alice. Il filosofo francese Guattari e Bifo erano le nuove icone di piazza Verdi.

Anni indimenticabili vissuti con passione tra aule, aule magne e lacrimogeni; anche chi non si coinvolse direttamente fu contagiato non fosse altro per ammirare le vecchie autoblindo ed i cigolanti carri armati del 16 e 17 marzo '77. Al ritorno dalle vacanze estive trovammo l'autunno bolognese molto ricco di manifestazioni, riesumarono perfino Woodstock ed un alcolizzato Joe Cocker; la manifestazione principe però fu il raduno europeo dei radicali e non, inneggianti alle idee di Guattari. Questa manifestazione nel cuore dell'Emilia rossa, qualcuno la vide come provocazione e mutuando da altra epoca storica la discesa dei Lanzichenecchi, sentenziò "Ecco la discesa degli Untorelli!". Spieghiamo che la parola untorelli fu una infelice uscita dell'allora sindaco Renato Zangheri, per definire quei ragazzi che viaggiavano col sacco a pelo ed erano un po' lisi per i troppi giorni fuori casa. Al contrario il popolo di Bologna dimostrò in quella circostanza una alta civiltà ed una alta maturità.

Per quella manifestazione noi universitari delle case degli studenti ospitammo per i diversi giorni che precedettero la manifestazione, una moltitudine di untorelli ed untorelle provenienti da parecchi paesi europei.

Le assemblee serali si susseguivano per definire strategie, slogan, coor-

dinare ed organizzare i nuovi arrivi dentro i nostri alloggi. Immacabilmente la serata finiva con le canne.

La tribù universitaria dei comuni del vastese a Bologna ospiti delle case degli studenti, i più numerosi erano Scernesesi, Carunchiesi, Palmolesi, al momento del Rito delle canne abbandonavano l'assise assembleare e si ritiravano in cucina od in qualche stanza e consumavano, pasteggiando il Rito della VENTRICINA, che non mancava mai all'interno della tribù per tutto il periodo di ferma agli studi.

Una untorella vichinga, era danese, di nome Marion, una volta due e tre, con questo nostro comportamento al momento delle canne, realizzò che noi andassimo a consumare cosa ben più seria ed impegnativa delle canne e perciò ci seguì; rimase di sasso quando tirammo fuori dalla dispensa avvolta ad un telo di canapa quadrettata in bianca e blu una mezza palla di Ventricina, rossa con il poco grasso bianco come il latte; ci apparve in tutto il suo splendore alla forte luce del neon. In silenzio, la presenza di Marion ci inibiva, la mangiammo con pane fresco e vino trafugato chissà da chi dal mitico "Cantunzein". Era molto piccante. Quella cosa strana rossa come il fuoco, quel silenzio, l'euforia che sempre si legge nei nostri occhi quando mangiamo Ventricina e Marion subito realizzò che noi ci alimentavamo di chissà quale roba, assimilandoci agli indiani del nord America per il consumo di droghe come il mescale o alcuni funghi allucinogeni. Offrimmo a Marion, la Ventricina. Come che si stesse avvicinando a chissà quale esperienza mangiò anche lei in silenzio, guardava ed odorava prima di portare i corposi pezzi rossi alla bocca; che contrasto quel colore rosso melograno della ventricina con la sua

pelle chiara e con qualche lentiggine. Avemmo molto rispetto per lei, abbassammo tutti lo sguardo quando vedemmo alcune lacrime che scendevano e le labbra rosse a testimonianza che la Ventricina piccante aveva fatto effetto su Marion. Promettemmo che la sera successiva le avremmo fatto assaggiare quella dolce.

Altre sere Marion mangiò la Ventricina, volle sempre quella piccante. Dormì molte volte nei letti della tribù, confidò felice che mai si era sentita così. Per tutto il periodo di sosta a Bologna mai più la vedemmo fumare canne.

Il giorno della manifestazione eravamo in duecentomila, fu una manifestazione di gioia e non ci fu incidente alcuno.

Il dovere per gli studi ci soffocò l'ebbrezza, le manifestazioni si diradarano anzi si azzerarono, fu riflusso. Non vedemmo mai più Marion.

Nel 1981 già non eravamo più nessuno a Bologna di quella tribù, il completamento degli studi significava il ritorno a casa e bisognava cercarsi un lavoro. Da allora non risulta che si ricostituì una tribù così numerosa di giovani studenti del vastese a Bologna.

Qualche anno dopo qualcuno racconta che vide una ragazza bionda con qualche lentiggine cercare informazioni presso tutte le case dello studente a Bologna, su un gruppo di ragazzi che la sera si riunivano per mangiare un salume rosso a forma di una grossa palla, come una testa di bambino specificò; gli interlocutori non capivano, le sorridevano, non riuscì più a rintracciarci, afflitta con due lacrime che le scendevano dal viso, la videro andar via, l'ultima volta dall'Inferno, era il 1985 ci ha raccontato Michele, in quell'anno, uno studente vastese a Bologna.

L.D.L.
Continua

Previsto un nuovo corso per assaggiatori di salumi

Per il mese di maggio 2001 è previsto un secondo corso di primo livello per aspiranti assaggiatori di salumi che si terrà a Scerni presso la Fattoria dell'Uliveto in c.da Ragna 59, questa volta il corso è serale, l'orario verrà definito anche in funzione delle esigenze degli iscritti.

Il corso è organizzato dall'ONAS così come lo è stato quello precedente che ha diplomato 30 assaggiatori. L'Accademia della Ventricina ritiene la collaborazione con l'ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi) strategico per due ordini di motivi: primo perché la conoscenza scientifica dell'analisi sensoriale e gli aspetti tecnici del confezionamento dei salumi porta ad un riconoscimento della qualità dei salumi stessi, visto che l'Accademia ha fondato la sua ragion d'essere proprio sulla qualità e genuinità della ventricina tradizionale contadina; inoltre un prodotto di alta qualità come la ventricina, può essere tanto più apprezzato quanto più si diffonde la cultura dei salumi e di una sana alimentazione.

Il costo di questo secondo corso così come per il primo è di L. 200.000 comprensivo di tutto.

Chiunque voglia partecipare al corso può aderire dando le proprie generalità e numero di telefono specificando "partecipazione al corso per aspiranti assaggiatori di salumi" a mezzo posta al seguente indirizzo: Accademia della Ventricina C.da Ragna 59, - 66020 Scerni Ch.; Fax 0873 914173; e-mail: info@ventricina.com

Le richieste di partecipazione al corso devono pervenire entro il 5 maggio 2001. Il corso è a numero chiuso, per cui le richieste verranno accolte in ordine di arrivo.

Si prevede un sorprendente 2001

Ottime ventricine nonostante il caldo di dicembre e gennaio

In entrata di mancanza a dicembre, fase di luna calante, una moltitudine di nobili maiali dei contadini hanno compiuto il balzo verso l'immortalità trasformandosi in "ventricina contadina del vastese".

La tradizione è stata rispettata ma il clima insolitamente caldo per il periodo ha fatto temere per i buoni risultati. Al controllo sulla qualità dopo 30 giorni dall'insaccamento i risultati sono stati ottimi. Molto probabilmente si è verificato quello che l'Accademia vava predicando da molto tempo e cioè che nella prima ventina di giorni dal confezionamento, periodo di asciugatura naturale della ventricina, una temperatura

prossima ai 18° gradi centigradi è favorevole al processo di maturazione di sua maestà. Con clima caldo gli unici rischi potrebbero essere la formazione del coticone esterno e vuoti interni alla ventricina, per evitarli è necessaria qualche accortezza, in primis bisogna assolutamente evitare l'esposizione alle forti correnti d'aria.

I giorni della merla di fine gennaio, si sono confermati tali ed è arrivata la neve ed il freddo siberiano a cui i nostri territori sono esposti, situazione questa favorevole sia per l'uccisione di altri maiali che per una buona maturazione delle ventricine passate ormai nei locali di stagionatura.



Aspetti nutrizionali



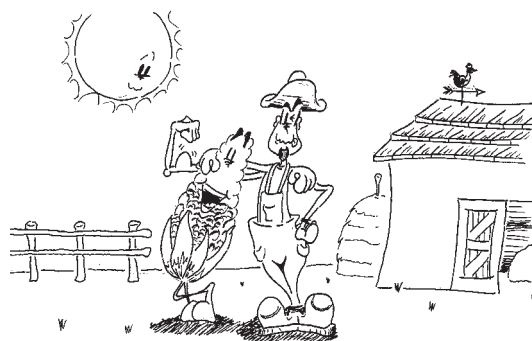
La ventricina è un salume che presenta da un punto di vista nutrizionale caratteristiche positive ed alcune negative.

Quelle positive sono rappresentate dalla nobiltà delle carni usate, cioè le parti migliori del magro, che hanno una caloricità relativamente bassa per cui, da questo punto di vista, ci potrebbe essere, anche se non proprio strettamente combaciante, una sovrapposizione col prosciutto crudo.

Le note dolenti sono rappresentate dalla componente grassa che, oltre a contenere buone quote di colesterolo, ha una carica calorica elevata. Si può, comunque, concludere che il valore calorico medio di 100 grammi di ventricina si aggira intorno alle 480-500 calorie a seconda della ripartizione fra quota grassa e quota magra che oscillano, come da disciplinare, fra il 70 e l'80% (quota magra) ed il 20-30% (quota grassa).

Lorenzo Russo

Per fare una buona Ventricina...

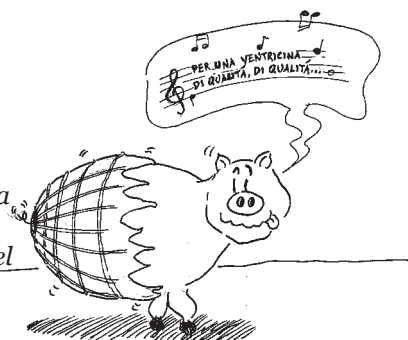


...ci vuole
un contadino
allevatore che
alimenta i suini
in modo sano

...ci vuole
un veterinario
che controlla
la crescita e lo stato
di salute dei suini

...ci vuole una seria
azienda di trasformazione

...ci vuole l'accademia della
ventricina nata
per tutelare la salubrità del
prodotto e la salute
dei consumatori



...ci vuole un maiale felice!

Hanno scritto e parlato di noi rai 1, rai2, rai3, radiogr1, radioanchio

I successi dell'Accademia della Ventricina

Ripercorriamo un anno di intenso lavoro

Per il 2000 l'Accademia aveva tra i suoi obiettivi quello di far uscire il "prodotto ventricina" del vastese fuori dai propri ambiti territoriali e portarlo alla ribalta nazionale. Progetto ambizioso tenuto conto che all'interno della propria regione di appartenenza, l'Abruzzo, la ventricina contadina del vastese, non è conosciuta o al più viene confusa con la ventricina Teramana che è tutt'altra cosa, tant'è che la teramana la accostano al detto: "del maiale non si butta niente", perché per lo più è fatta prevalentemente se non del tutto col grasso del maiale.

Con una situazione siffatta lo sforzo da compiere non era cosa da poco, tenuto conto che in passato né i comuni, né le comunità montane hanno mai mostrato interesse per questo salume particolarissimo tramandato a noi da tempi remoti e che per incuria, per mancato interesse, per arie di sufficienza fuori luogo, stavano consegnando nome, ventricina e territorio, vastese alle industrie anche di fuori regione; ora le cose stanno cambiando la sensibilità è aumentata, la comunità montana medio vastese ha contribuito alla realizzazione del corso per assaggiatori di salumi, il presidente dell'alto vastese ha assunto l'impegno di immettere la cartellonistica che qualifica la comunità montana come territorio della ventricina, il comune di Palmoli ha offerto la disponibilità ad ospitare all'interno del suo castello sia il museo della ventricina che la sede dell'Accademia, altri comuni del comprensorio inoltre hanno manifestato volontà ad interessarsi più proficuamente del prodotto simbolo del territorio collaborando con l'Accademia in azioni di tutela e di valorizzazione.

Nel mese di luglio la partecipazione alla mostra Mediterranea a Pescara, l'Accademia ha realizzato la sua prima uscita fuori dall'ambito territoriale ed ha iniziato a divulgare il verbo della Ventricina Contadina del Vastese. Inutile dire che è stato uno degli stand più visitati. All'interno della mostra, poi, l'Accademia ha rea-

lizzato corsi di degustazione di salumi in collaborazione con i somelier dell'AIS.

Il grande balzo verso la notorietà l'Accademia lo ha realizzato iniziando una collaborazione fattiva con Slow Food condotta di Chieti per tramite il suo rappresentante Raffaele Cavallo al quale bisogna fare mille ringraziamenti per l'impegno profuso affinché la Ventricina entrasse nel novero di quei cento prodotti italiani da salvare che Slow Food ha realizzato mediante l'ARCA dei Presidi.

Questa collaborazione ha significato presenza in trasmissioni RAI, sui giornali, riviste a tiratura nazionale e radio, possiamo affermare che mentre il '98 ed il '99 sono stati gli anni di notorietà per Formaggio di Fossa e Lardo di Colonnata, il 2000 è



stato l'anno della Ventricina Contadina del Vastese.

La riprova maggiore è stata la presenza al salone del gusto di Torino, ci siamo fatti conoscere da 120.000 visitatori provenienti da tutto il mondo. Personaggi dello

spettacolo, del mondo politico e sindacale, ministri tutti hanno apprezzato la ventricina contadina. Ricadute positive per gli operatori del settore agroalimentare e turistico dovrebbero manifestarsi già nel corso del 2001.

Manifestazione Nazionale sulla Ventricina

Progetto ambizioso ma possibile

Nell'ultima convention dell'Accademia al Ristorante Boomerang di Palmoli alla presenza di 130 soci accademici, si è svolto un forum di discussione con alcuni amministratori del vastese, erano presenti: Luciano Piluso ed Angelo Pollutri per le due comunità montane, Giuseppe Masciulli sindaco di Palmoli nonché consigliere provinciale e Giacinto Mariotti assessore alle Attività Produttive della Provincia di Chieti, unitamente al Presidente dell'Accademia Lorenzo Russo ed al Gran Maestro dell'Accademia Luigi Di Lello è emerso una proposta di realizzare una grande manifestazione a livello nazionale da non confondersi con le solite fiere espositrici, ma un evento articolato su tre livelli:

- Primo livello di carattere enogastronomico dove il richiamo, l'interesse, la curiosi-

tà lo susciterebbe la Ventricina che verrebbe esaltata attraverso un concorso di qualità e battuta all'asta per la vendita agli operatori del settore e che si accompagnerà ai migliori Vini Montepulciano D'Abruzzo (solo riserve d'annata), ai migliori Olio extravergine d'oliva, ai migliori formaggi d'Abruzzo, ai migliori liquori ed ai tartufi della zona, in sostanza i prodotti migliori d'Abruzzo in vetrina per gli imprenditori del settore di tutta Italia che verranno opportunamente edotti e guidati sul territorio vastese. Disponibilità hanno espresso gli operatori alberghieri dei Consorzi "Monti e Colline del Vastese" e "Golfo d'Oro".

- Secondo livello, di ordine culturale mediante la realizzazione di un concorso giornalistico nazionale, per premiare il miglior lavoro su ciò che attiene Vasto ed il Vastese, potrebbe presiedere questo concorso il nostro correggiona-

le Bruno Vespa che farebbe pure da moderatore ad un convegno apposito sulla ventricina.

- Terzo livello, di carattere animativo e folkloristico da tenersi le sere per i turisti e per i visitatori: corsi di degustazione con esperti Ais, Onav, Onas, Onaf; possibilità di cenare, di acquistare i prodotti esposti, di divertirsi con musica folkloristica e giochi, vendita di gadgets artigianali abruzzesi.

Di Lello ha auspicato la costituzione di un comitato di esperti per la progettazione e realizzazione di un simile evento e si è auspicato che facessero parte del comitato personalità delle istituzioni locali, imprenditori, il mondo bancario e cooperativistico. Riferiamo che c'è stato una ovazione ad una proposta di far presiedere questo comitato dal Prof. Emiliano Giancristofaro. Ottima premessa.

Ottimo successo per il 1° Corso di assaggiatore di salumi

Si è concluso con un piacevolissimo conviviale presso il Ristorante La Pignata di S. Buono, fra gli applausi e con i complimenti della Prof. Piovano, il 1° corso per assaggiatori di salumi organizzato dall'Accademia della Ventricina in collaborazione con l'O N A S (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Salumi).

La Prof.ssa Piovano, Microbiologa Europea e Presidente Nazionale dell'O.N.A.S. che ha sede a Fossano (Cuneo) ha rimarcato i meriti dell'accademia per aver organizzato il 1° Corso, in assoluto, nel Centro Sud ed Isole ed ha esaltato la numerosità e la preparazione degli allievi che dalle sue mani hanno ricevuto il Diploma di Assaggiatori di 1° livello. Festeggiando questo primo importante successo sentiamo il dovere di ringraziare affettuosamente per l'accoglienza e la disponibilità il Preside dell'Istituto Tecnico Agrario di Scerni il Prof. Nino Menna che ha messo a disposizione le aule per lo svolgimento della didattica.

Il Presidente



Versamenti quote sociali: Rinnovo e nuove iscrizioni.

Le quote sociali di 20.000 per i soci sostenitori o 50.000 lire per i soci ordinari possono essere versati tramite bonifico bancario a favore dell'Accademia della Ventricina al seguente conto:

Banca Cattolica Agenzia di Vasto conto corrente n° 04433040.00075 CAB 77910 ABI 05044.

Ricordiamo che il socio ha diritto ad uno sconto del 10% sull'acquisto della Ventricina venduta presso i negozi convenzionati e che espongono la pergamena di "Esercizio Affiliato". Lo sconto vale anche per l'acquisto dei prodotti tipici del Vastese presso il punto vendita dell'associazione di produttori Fattorie del Tratturo, inoltre presso i ristoranti del Vastese associati all'Accademia si ha diritto al caffè e digestivo gratis. Il socio ha la priorità alla partecipazione per i corsi di degustazione e riceve ogni tre mesi gratis l'organo ufficiale dell'Accademia "Ventricina Magazine".



Dove si mangia

Per gustare appieno la ventricina contadina, è necessario mangiarlo nelle trattorie, agriturismo e ristoranti del Vastese che ben conoscono l'abbinamento col vino l'accompagnamento con il pane ed il contorno necessario. Conoscono, poi, l'arte di cucinarla, perchè non tutti sanno che la ventricina può essere anche cucinata per condire primi piatti di pasta fatta a mano come le *sagne a pezzate*, le *sagne a' vrache de mule* oppure con i cavatelli, gnocchi ecc. Qualcuno poi, quando è fresco lo abbrustolisce ai carboni. Segnaliamo che i punti ristoro del vastese che elenchiamo di seguito si sono uniti in un consorzio "Monti e Colline del Vastese" e confezionano essi stessi la ventricina con metodiche dettate dall'Accademia, i risultati sono eccellenti.

Ristorante - Hosteria "La Pignata"

Via Valle, 22 - 66050 SAN BUONO (CH) - Tel. 0873.930274

Ristorante "Rifugio del Cinghiale"

Loc. S. Maria del Monte - CASTIGLIONE M.M. (CH) - Tel. 0873.978675

Ristorante "BellaItalia"

Via Roma, 111 - Tufillo (CH) - Tel. 0873.956363

Ristorante "Vittoria"

Largo Taverna, 13 - 66050 CARUNCHIO (CH) - Tel. 0873.953259

Ristorante "La Fonte"

Via J. Kennedy, 184 - CASTIGLIONE M.M. (CH) - Tel. 0873.978161

Ristorante "Boomerang"

C.da Cesana - PALMOLI (CH) - Tel. 0873.950165

Ristorante "Zia Vicina"

Via M. Dell'Asilo - CARPINETO SINELLO (CH) - Tel. 0872.869128

Ristorante "La Griglia"

Via Italia, 158 - GISSI (CH) - Tel. 0873.937560

Agriturismo "Fattoria dell'Uliveto"

C.da Ragna, 59 - 66020 SCERNI (CH) - Tel. 0873.914173

Agriturismo "Montefreddo"

C.da Montefreddo, 1 - PALMOLI (CH) - Tel. 0873.950237