



# Ventricina

## Magazine

Anno Uno

Numero 3

Novembre 2001

Organo ufficiale dell' "Accademia della Ventricina"

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

## "Allah e la Ventricina"

Memorie

Perseguendo il fine di riportare spaccati di vita, di storie e perché no di sentimenti legati a persone che in un modo o nell'altro hanno avuto a che fare con il nobile insaccato a cui questo Magazine è intitolato, aggiungiamo alle due precedenti memorie questa, che ha come inizio il 1975, periodo di studi per me in quella città più multietnica d'Italia che è Bologna.

Se c'è un momento della vita di un giovane che risulta la più affascinante questo è il periodo universitario. Non mi riferisco solamente alla parte formativa ma quanto alla possibilità di sperimentare in completa autonomia la tua capacità di andare incontro al mondo che fino ad allora risultava essere ragnatela, tessuta da famiglia, religione e pensiero conservatore della provincia.

Un numero incredibile di giovani meridionali, negli anni settanta, sono riusciti a volare nonostante la ragnatela. La chance più bella che ti può capitare è quella di frequentare autenticamente con amicizia ragazzi e ragazze come te, di altre razze, di altre culture e di altre religioni.

Io ho avuto il privilegio di avere questa chance.

Tra una moltitudine di greci, irachiani, somali ecc. ho fatto amicizia con Nagj giovane palestinese del campo profugo di Shabra.

Nagj rispetto ai suoi sei fratelli e tanti altri palestinesi, ha avuto la fortuna di essere un genio in matematica e che il comune di Bologna a lui ed altri nove palestinesi pagasse il soggiorno e gli studi in Italia.

All'inizio ci incontravamo alle interminabili file della mensa universitaria a mezzogiorno, lui leggeva uno sgualcito giornale arabo di cui mi colpivano i titoli principali scritti in un rosso sangue, a me toccava un più intellettuale Repubblica già da allora

con quasi trenta pagine, il suo giornale solo di domenica era composto di otto facciate altrimenti era di quattro.

Nagj in soli sei mesi fu padrone della lingua italiana ed i nostri discorsi e soprattutto discussioni politiche e culturali si intensificarono, queste sostituirono i giornali alle fila per la mensa.

Una domenica, giorno in cui bisognava arrangiarsi per il pranzo in quanto la mensa era chiusa, lo invitai a mangiare al mio appartamento che dividevo con altri amici sardi e lucani. La carne che costava meno era quella di maiale e quindi era quella che compravamo più spesso. Quella domenica commettemmo una delle gaffe più grandi della nostra vita offrimmo maiale ad un musulmano.

Lì per lì fu indifferente, scansò il piatto e mangiò il poco altro che la nostra povera dispensa offriva, il giorno dopo a tu per tu mi riempì di insulti. Chiesi scusa e l'incidente diplomatico finì lì.

Nei mesi successivi mi insegnò a mangiare e cucinare il *cus cus* ma il piatto della sua terra che più mi piacque fu il *maclubico*, un intruglio di riso, pollo, cavolfiore, ed aromi orientali cucinati tutti insieme e poi dalla pentola si capovolgeva su un asse di legno e si era bravi se l'intruglio rimaneva tutto unito a formare un cilindro come la pentola da cui era uscito. Qualsiasi cosa mi propose di mangiare lo apprezzai. Era molto contento quando esaltavo il suo cibo. Le uniche volte che lui rimaneva insensibile ai miei apprezzamenti era quando gli giungevano notizie dal suo campo per la morte di un qualche suo amico o semplice conoscente negli scontri con gli israeliani.

...l'anno successivo d'estate lo invitai a passare una settimana a casa mia a Scerni, la prima sera a cena, mia madre sempre

ospitale e generosa con i miei amici, preparò cose squisite e tra le cose preziose e squisite che servì non poteva mancare la ventricina contadina, come la vidi allungai la mano per toglierla onde evitare il secondo incidente diplomatico, Nagj con calma mi bloccò il braccio senza farsene accorgere mi fece cenno di lasciar stare. Non credetti ai miei occhi quando vidi prendere tocchi di ventricina, rossa come i titoli del suo giornale arabo, e servirseli al piatto. Più volte riprese la ventricina e la mangiò con gusto, volle sapere da mia madre come era fatta e spesso chiedendo lumi anche sui particolari.

Per i miei amici di paese in quella settimana Nagj diventò la curiosità da soddisfare. Non si sottraeva alle domande anche le più bizzarre, sempre con fierezza però parlava delle tribolazioni del popolo palestinese, della sua miseria materiale, della disperazione che spesso li assaliva durante i bombardamenti notturni sui campi profughi da parte degli israeliani, dei pianti ormai senza più lacrime delle madri per le morti dei propri figli. Nei discorsi di quelle sere una sua frase mi colpì più di altre, commentando le gesta di uomini che si imbottonavano di esplosivo e si lanciavano esplodendo contro obiettivi nemici, disse "...di stare attenti a non ridurre un uomo o anche un avversario alla disperazione, perché questo disperato che non ha più nulla da perdere può esse-

re un uomo capace di qualsiasi gesto financo a buttare sul campo la propria vita sacrificandola".

Nelle sere successive non feci servire più ventricina ma l'ultima sera fu lui a richiederla, solo allora mi convinsi che oltre ad una forma di rispetto per mia madre, la ventricina le era veramente piaciuta. Gli chiesi stupidamente se per la sua religione non avesse commesso peccato, mi freddò con un «*anche ad Allah sarebbe piaciuta*».

Nagj si laureò in Medicina e tornò nella sua Palestina era il 1981.

Non ho né più visto né sentito Nagj da quell'anno. Negli anni successivi intifade e barbarie nei campi profughi di Shabra e Shatila sono diventate avvenimenti di cronaca quotidiana nella ormai lunga lotta tra israeliani e Palestinesi; spesso ho pensato alla sorte di Nagj, mi conforta pensarli innanzi tutto, ancora vivo. Mentre stiamo impaginando questo numero di Ventricina Magazine, abbiamo assistito alla catastrofe delle torri gemelle a New York abbattute da due aerei civili dirottati da persone di etnia araba e si pensa che siano terroristi, sarà sicuramente così ma il mio pensiero è volato alla frase di Nagj "facciamo di tutto affinché nelle parti povere e derelitte del mondo, che gli uomini non giungano alla disperazione perché essi saranno capaci di qualsiasi gesto".

Luigi Di Lello

### All'interno

- Corso per assaggiatori di salumi
  - La Ventricina del Molise
    - Allevamento dei suini all'aria aperta.
    - Turismo della Ventricina
    - Prossimi Appuntamenti
    - Dove si acquista

# Corso per assaggiatore di salumi

Previsto un corso di primo livello ed uno di perfezionamento

Per il mese di Novembre 2001 è previsto un secondo corso di primo livello per aspiranti assaggiatori di salumi che si terrà in due sedi: una è Scerni presso l'azienda agrituristica Fattoria dell'Uliveto in c.da Ragna 59 e l'altra è Montenero di Bisaccia presso il ristorante la Lanterna in via Fosso Melanico.

Il corso è organizzato dall'Accademia della Ventricina, da Slow Food condotte di Lanciano-Vasto e Montenero di Bisaccia in collaborazione con L'Università di Campobasso e Istituto Tecnico Agrario di Scerni. Il patrocinio è delle Comunità Montane del Medio ed Alto Vastese e Provincia di Chieti

Il corso è serale, l'inizio delle lezioni è previsto per le 19,15.

Il costo di questo corso è di L. 200.000 comprensivo del materiale didattico e salumi da degustare.

Programma:

5 Novembre:

L'Analisi Sensoriale - sede Scerni

6 Novembre:

Allevamento suinicolo e macellazione - sede Scerni

12 novembre:

Materie prime: caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche sede Montenero

13 novembre

Gli insaccati ed i prodotti di salumeria caratteristiche merceologiche e tecnologiche sede Montenero

19 novembre

I prodotti D.O.P., I.G.P., A.S.

I salumi crudi: cenni tecnologici - Sede Scerni

20 novembre

Esami sede Carunchio presso Hotel Vittoria

Chiunque voglia partecipare al corso può aderire dando le proprie generalità e numero di telefono menzionando "partecipazione al corso per aspiranti assaggiatori di salumi" a mezzo posta al seguente indirizzo: Accademia della Ventricina C.da Ragna 59, 66020 Scerni CH oppure mediante Fax allo 0873 914173 o e-mail:



Renzo Arbore, amico della ventricina

info@ventricina.com

Le richieste di partecipazione al corso devono pervenire entro il 30 ottobre 2001. Essendo il corso a numero chiuso verranno selezionate le prime trenta richieste.

**Attenzione!** Per chi ha già il diploma di Maestro Accademico unitamente ai neodiplomati che concludono il corso il 19 novembre possono iscriversi ad un corso di perfezionamento ed approfondimento sulla degustazione dei salumi con la possibilità, a conclusione delle tre lezioni, di far parte di uno o più panel in addestramento. Il programma realizzato in colla-

borazione con l'ONAS (organizzazione nazionale assaggiatori di salumi) prevede la partecipazione come docenti, di rappresentanti di consorzi di tutela di alcuni salumi italiani. A conclusione ci sarà una visita ad un salumificio di Lanciano. L'inizio del corso di approfondimento è fissato per il giorno 26 novembre alle ore 18 presso L'Istituto Tecnico Agrario di Scerni, il 27 novembre e il 3 dicembre sono le date delle altre due lezioni. Il costo del corso è di lire centomila. Per chi vuole partecipare, si prega di far recapitare la propria adesione entro il 18 novembre 2001 ai recapiti di cui sopra.

## L'Accademia sbarca in Molise

Da Montenero a Trivento, la ventricina contadina deve essere presidiata. Risposta a Di Pietro.

Prima o poi il problema ventricina del Molise sarebbe saltata fuori ponendo riflessioni per la sua tutela e valorizzazione in sintonia con quando di buono è già stato fatto con la ventricina contadina del vastese.

Ad accelerare lo studio, per creare buoni motivi di collaborazione hanno influito due fatti: il primo che in televisione, il cittadino di Montenero di Bisaccia più conosciuto in Italia, il Tonino nazionale alias Dott. Antonio Di Pietro abbia riportato che la vera ventricina è di Montenero, rivendicando al suo paese natale anche la paternità del nobile insaccato; non tutti lo hanno preso come battuta e ci sono state molte domande da parte dei turisti e non che hanno voluto sapere dall'Accademia come stessero i fatti.

L'altro fatto è che il dott. Leonardo Molino responsabile della Condotta di Slow Food a Montenero di Bisaccia abbia avanzato una richiesta per vedere come i produttori di ventricina di quella parte di Molise che insiste sul fiume Trigno fino a Triveneto potessero trovare coinvolgimento nel Presidio di Slow Food e quindi nell'Accademia della Ventricina.

Evitando di riportare ulteriormente con fatti e documenti, la storia della ventricina, già apparsa sulle colonne di questo Magazine, ad Antonio Di Pietro precisiamo che è solo con l'istituzione delle Regioni a fine anni sessanta che Montenero di Bisaccia non ha insistito più, di fatto nel territorio cosiddetto del vastese; l'Accademia memore di ciò quando ha definito il territorio di produzione della

ventricina per iscriverla nell'Atlante Nazionale dei prodotti tipici e quando ha costituito il presidio per Slow Food ha parlato di "territorio compreso al di qua ed al di là del fiume Trigno riferendosi ai comuni molisani che stanno lungo il Trigno fino ad arrivare a Trivento ed ai comuni del medio ed alto vastese fino ad arrivare a Castiglione M.Marino. La ventricina appartiene solo a questo territorio e in nessuna altra parte al mondo viene fatta se non a livello industriale.

Una considerazione personale, "dal 69 al 74 una moltitudine di molisani frequentavano le scuole a Vasto, in particolare due di Montenero, Teresio Di Pietro e Giovanni Palma oggi entrambi avvocati, che frequentavano il Liceo Scientifico come, ebbene spesso i panini per

la ricreazione che io portavo da Scerni erano con la ventricina così come pure quelli dei due miei amici molisani, la ventricina era identica ed una cosa ci accomunava, la giudicavamo buonissima, perché spesso ce la rubavamo tra di noi e quindi assaggiavamo le diverse provenienze dell'insaccato".

Per quanto riguarda la richiesta di Leonardo Molino non possiamo che essere d'accordo e per iniziare la collaborazione, il prossimo corso per assaggiatori di salumi in parte verrà tenuto a Montenero di Bisaccia, si veda l'articolo sopra con il programma, invitando soprattutto i consumatori molisani a frequentare il corso per imparare a conoscere i salumi italiani ed abruzzesi-molisani nonché a riconoscere le qualità dai difetti.

# Allevamento dei suini all'aria aperta

*Un'oasi biologica per ottenere il maiale "felice"*

La problematica più pressante che l'Accademia della Ventricina ha rilevato in questi quasi tre anni di attività è il reperimento, da parte di macellai e piccole salumerie che confezionano ventricina,

di maiali allevati secondo metodi di agricoltura ed allevamento biologico.

Mentre i contadini si allevano in modo naturale quei pochi maiali soprattutto per soddisfare le esigenze di consumo proprie e per piccole vendite ad amici, per un consumo più ampio manca la materia prima che abbia il requisito della naturalità. Ricordiamo che l'Accademia ha dettato due requisiti fondamentali per fare un maiale adatto a produrre carne genuina per confezionare ventricina all'altezza della tradizione: l'alimentazione e le condizioni di vita del suino. Per quanto riguarda l'alimentazione essa deve essere adeguata e bilanciata vietando categoricamente ormoni della crescita, antibiotici, mangimi contenente prodotti OGM (organismi geneticamente modificati), farine e ceneri di provenienza animale. Per quanto riguarda le condizioni di vita il maiale deve avere spazio sufficiente per deambulare e grufare, meglio sarebbe all'aria aperta per evitare malattie all'apparato respiratorio ed alla pelle ed in più si realizza anche il problema dello smaltimento dei liquami che è molto serio per i grandi allevamenti.

Con la caduta dei prezzi delle granaglie e dei legumi i contadini del vastese interno hanno una opportunità interessante per fare un po' più di valore aggiunto: non vendere il loro prodotti agricoli e reimpiegarli per l'allevamento dei suini. Uno dei primi a cogliere questa opportunità è stata l'Azienda agricola di Alessandro Di Virgilio a Torrione nel comune di Scerni.

Il programma prevede la recinzione di un boschetto di lecci che producono ghiande, la rea-



lizzazione di ricoveri in legno e paglia, la reintroduzione di razze autoctone di suini resistenti a malattie, l'acquisto di

un mulino per tritare le granaglie e legumi prodotte in azienda. Questa esperienza fungerà da "azienda pilota" per il com-

prensorio vastese e l'auspicio è che altre aziende agricole raccolgano l'esperienza per produrre ed allevare maiali "felici".

## 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 "Bell'Italia"

Via Roma, 111 - Tuffillo (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

# Prossimi Appuntamenti

7 dicembre 2001

Incontro con i soci a Tuffillo presso l'Hotel Bellaltalia, alle ore 19,30. Durante la serata verranno presentati e divulgati gratuitamente i libri Itinerari Rurali del Vastese: Le Contrade dei Salumi, Le Contrade dei Formaggi.

La ventricina sarà l'ospite d'onore a tavola. Una raccolta di vini del vastese inoltre ci accompagnerà nel percorso degustativo.

Si prega di prenotare 339 3086378 e 360 507662.

Aprile 2002

Al "Rifugio del Cinghiale" in quel di Castiglione Messer Marino, L'Accademia incontra i giornalisti d'Abruzzo per la presentazione del concorso giornalistico da indire per l'anno 2002. Quest'incontro sarà ampiamente descritto e riportato nel prossimo Magazine.

...e vanno pel tratturo antico al piano  
quasi per un erbal fiume silente  
su le vestigia degli antichi padri...

G. d'Annunzio

## Fattorie del Tratturo



*A Natale aiuta la Ventricina  
Regala un cesto di prodotti delle Fattorie*

C.da Ragna, 59  
66020 Scerni (Ch)  
Tel. e fax 0873.914173  
www.ventricina.com  
E-mail: info@ventricina.com

*Sapori  
d'Abruzzo*

**ROBERTI PIERO**



**Porchetta Casareccia**

**Insaccati Tipici Locali**

Via Istonia, 31 - SAN SALVO (CH)  
Tel. e Fax 0873.547611

*Vecchi sapori ed antiche tradizioni  
con i salumi tipici del vastese dalla*

## Macelleria la Genuina



Via IV Vico Croce - Carunchio - Ch  
Tel. 0873.954215