



Ventricina

Magazine

Anno Due
Numero 5

Organo ufficiale dell'"Accademia della Ventricina" in attesa di autorizzazione Novembre 2002

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

Corso per assaggiatori di salumi di primo livello

*Fine novembre il periodo
giusto per riproporre
un nuovo corso*

Perseguendo finalità istituzionali proprie e con l'obiettivo di arricchire il bagaglio culturale gastronomico dei consumatori evoluti, l'Accademia ripropone un nuovo corso per assaggiatori di salumi. Il corso è serale si svolge di lunedì e martedì ed è composto di cinque moduli. Il materiale didattico e salumi da assaggiare saranno forniti dall'Accademia. Il costo è di 100 euro. Chiunque è interessato può scrivere all'Accademia della Ventricina a mezzo tel. e fax al n. 0873 914173 mob. 339 3086378 o per posta elettronica a info@ventricina.com riportando le proprie generalità e recapito telefonico.

Appena si è raggiunto il numero di 22 partecipanti, il minimo per giustificare economicamente un corso, sarà cura dell'Accademia fissare luogo, date ed orari (orientativamente con inizio lunedì 25 novembre e conclusione martedì 10 dicembre) per il nuovo corso.

Il corso è rivolto oltre che ai consumatori evoluti, ai macellai, salumieri, artigiani salumai, allevatori e contadini che confezionano salumi tipici ed è molto utile per i dipendenti dei supermercati addetti alle salumerie.

La Ventricina al Salone del Gusto

Il 24-28 ottobre terzo Salone del Gusto edito da Slow Food. Scenario: il Lingotto di Torino

Così come nella passata edizione del duemila, la Ventricina Vastese sarà presente al terzo salone del Gusto di Torino. I battenti verranno aperti giovedì 24 e si andrà avanti fino a lunedì 28 ottobre. Tutti gli appassionati della ventricina possono andare a degustarla alla Zona dei Presidi.

Per chi vuole partecipare poi al Laboratorio del Gusto sulla Ventricina bisogna che si iscriva presso gli uffici dell'organizzazione. Il laboratorio si terrà venerdì 25 ottobre alle ore 12 negli spazi dedicati ai laboratori del gusto.

Il Presidio sulla ventricina ricordiamo che è partito proprio in coincidenza della passata edizione del salone. La collaborazione Slow Food e Accademia della Ventricina ha prodotto risultati inaspettati in sede di programmazione. Il più grande risultato è stato quello di evitare una banalizzazione del prodotto in mancanza di un disciplinare di produzione.



da sinistra: G. Galasso, il presidente L. Russo, L. Caracciolo

Ristabilire la tradizione secolare ed introdurre meccanismi di controlli sull'igiene, coniugando tradizione e nuove "tecnologie buone" per la ventricina è stato lo sforzo maggiore.

In questi due anni i numeri dicono, esemplificando: che da subito il prezzo della ventricina si è posizionato su livelli giusti di remunerazione, gratificando e ripagando i produttori per l'impegno profuso al rispetto del disciplinare; che già dal secondo anno poi, la produzione è aumentata di circa il 40%, passando da una produzione di 12.000 Kg. ai 19.000 Kg. attuali.

Per quanto riguarda gli occupati ci sono stati 5 unità in aumento, con previsioni ancora più lusinghieri per il futuro, se si tiene conto che si stanno realizzando investimenti importanti in strutture e macchinari per il 2003 di circa un milione di euro.

Altro risultato positivo, e forse il più importante, è che diversi contadini e piccoli allevatori seguendo il progetto pilota dell'Accademia sull'allevamento dei suini in condizioni di semibradismo, vogliono reintrodurre l'allevamento dei suini nella zona del vastese. Questo significa che l'intera filiera della ventricina inizia e si conclude nel territorio vastese, questo significa che siamo vicini alla concreta possibilità di costituire un consorzio di tutela e richiedere la D O P per la ventricina. Questi sono i fatti il resto è... accademia.

Braccioforte

Per gli assaggiatori di 2° livello uno stage di approfondimento.

A conclusione del Corso di primo livello unitamente ai neo-assaggiatori, i Maestri Accademici potranno svolgere un corso di 2° livello con approfondimento su un salume crudo o cotto della tradizione salumiera italiana. Il tema, la data, ed orari con i docenti sarà comunicato con lettera ai signori Maestri Assaggiatori di Salumi.

1° Trofeo del Buon Salame Ventricina Vastese a Palmoli

Un successo che supera ogni più rosea previsione la prima edizione del Trofeo del Buon Salame Ventricina Vastese tenutosi a Palmoli.

Sono stati infatti diciotto i produttori artigianali o privati ad aver accettato la proposta dell'Accademia della Ventricina di mettere a confronto la loro produzione in una occasione del tutto nuova, che si va ad aggiungere alle tante che l'Accademia organizza per far conoscere il prodotto "ventricina" oltre la sfera del suo territorio di produzione e far sì che diventi un prodotto apprezzato e conosciuto a livello nazionale. Nel bel mezzo della stagione delle sagre, è stato inserito questo momento riservato esclusivamente agli intenditori e quando dico "intenditori" non mi riferisco esclusivamente a noi Maestri Accademici della Ventricina, ma a ben più importanti ed attenti conoscitori del prodotto salame e precisamente ai Soci della Congrega del Buon Salame. Sorta alla fine del secolo scorso in Emilia Romagna, terra eletta per quanto riguarda la produzione di insaccati e di maestri salumieri, la Congrega del Buon Salame si prefigge lo scopo di riscoprire, salvaguardare e far apprezzare ad un pubblico più vasto

le produzioni di pregio dell'arte del conservare e del produrre insaccati derivante dalla migliore tradizione dei nostri contadini. Presieduta dal collega in giornalismo dott. G. Roversi, la Congrega in poco più di due anni si è fatta conoscere ed apprezzare fuori dai confini regionali presenziando a numerosi premi o trofei del buon salame. In questa veste l'Accademia della Ventricina ha chiesto la loro presenza in occasione della prima edizione del trofeo del Buon Salame Ventricina Vastese proprio per rendere il giudizio il più professionale possibile e soprattutto reso da giudici che assaggiavano per la prima volta il prodotto ventricina. Hanno sottoposto al giudizio severo della giuria la loro produzione otto aziende artigianali e dieci aziende contadine per i privati.

La giuria si è complimentata con i "concorrenti" per la qualità del loro prodotto, certamente tutte di produzione eccellente, (le stesse erano sottoposte alla giuria in forma anonima contrassegnate da dei numeri che solo dopo la degustazione sono state abbinate ai rispettivi concorrenti) e dopo attenta e scrupolosa analisi sensoriale, olfattiva e di degustazione sono stati assegnati,



non senza qualche indecisione, i seguenti premi:

Sezione Produttori Privati:

- 1° Class. D'Aloisio Carlo;
- 2° Class. Stampone Antonella;
- 3° Class. Ranni Donato.

Sezione Produttori Artigianali:

- 1° Class. Macelleria "La Genuina" di Carunchio;
- 2° Class. Zocarò Piero di Palmoli
- 3° Class. Macelleria Pomponio Panfilo di Scerni.

La consegna degli attestati e dei premi ai vincitori si è tenuta presso il Castello di Palmoli alla presenza del Sindaco, Ing. Giuseppe Maciulli e di un folto pubblico. Le autorità hanno avuto parole di elogio nei confronti dell'Accademia della Ven-

tricina per l'attività svolta in favore della diffusione di questo prodotto che può contribuire insieme ad altre attività a rivitalizzare le zone interne del vastese. Un arrivederci dunque alla seconda edizione del Trofeo del Buon Salame Ventricina Vastese e agli amici della Congrega del Buon Salame che hanno trovato, dopo questa esperienza, un motivo in più per continuare nella loro benemerita attività di salvaguardia e riscoperta degli ottimi prodotti che la sana tradizione contadina di questa nostra bella Italia ha saputo creare e che bisogna assolutamente salvare dalla globalizzazione del gusto.

Giuseppe Galasso

"Vino cotto e ventricina sulle colline del Trigno": attenti a quei due!

A Tufillo (CH), una interessante iniziativa per discutere, mangiare e bere all'insegna di vino cotto e ventricina.

Tra le iniziative che hanno animato l'estate tufiliese 2002, la "Festa del vino cotto e ventricina sulle colline del Trigno" è stata la più riuscita. Nella mostra curata da Passepartout sul tema del vino se ne sono viste "Di cotte e di crude", così come "Tutti cotti per il cotto" si sono "mostrati" gli artisti da spiaggia coordinati da Umberto La Palombara, Presidente dell'AICS della zona di Vasto. L'Amministrazione comunale e la Pro-Loco di Tufillo hanno voluto raccontare: "C'era una volta... Tufillo", con una mostra di foto d'epoca.

Non molto prima del tramonto "Bacco" si è affacciato sulla terrazza del Palazzo Marchesale: Trentuno bottiglie di vino cotto, offerte da altrettanti produttori per la maggior parte locali. Mario D'Alessandro, il Presidente

del "Movimento per la tutela del vino cotto abruzzese", ha presieduto con acrostici e pazienza, una giuria composta da dieci assaggiatori: sommelier diplomati, enologi di paese, buongustai e dilettanti della bevuta. Ugo Jezz, Presidente AICS provincia di Chieti, con stacanovistica dedizione ha guidato il drappello degli assaggiatori cotti di cotto fino allo sparire del sole al di là della gran pancia della Maiella. Sono stati premiati tre produttori: Palmisano Rocco, Marino Francesco e Monaco Alfredo, beati loro!

Lasciato "Bacco" in terrazza, ci si è recati nel suggestivo ingresso del Palazzo Marchesale per ricevere "Ciacco". Gli onori di casa, questa volta, sono stati fatti dal Gran Maestro dell'"Accademia della ventricina", Luigi Di



Lello. Insieme a Nuccio Campi, Arnaldo Mariotti, Mario D'Alessandro, al Sindaco ed all'Assessore locali, il Gran Maestro ha fatto il punto sui buoni risultati ottenuti dall'"Accademia" nella valorizzazione della ventricina ed ha delineato i futuri obiettivi da raggiungere insieme ai politici e soprattutto ai piccoli produttori locali. In fine la "Notte in-piazza!": piacevoli baccanali

con musiche, danze, ventricina e vino cotto.

Sicuramente l'iniziativa verrà ripetuta nell'estate prossima, forse non più con l'avvertimento: "Attenti a quei due!", ma: "Attenti a quei quattro!" ovvero ventricina, vino cotto, olio extravergine, tartufo, ecc..., le perle della nostra gastronomia.

Al prossimo anno.

Ermano Marcovecchio

I briganti e ventricina

...Memorie di Luigi Di Lello

Era una notte di gennaio di tanti anni fa. Il buio della notte senza luna e una bufera di neve tentavano di entrare dai pertugi della porta. La porticina del lucernaio vibrava al sibilo forte del vento, si attenuava e ricominciava. Il freddo era vinto accovacciandosi tra lo spigolo del focolare ed il grembo della madre.

Questa sera di tanti anni fa era ideale per ascoltare una lunga storia, diversa dalle altre che a turno i numerosi adulti della famiglia quasi ogni sera raccontavano a far sembrare le lunghe notti d'inverno più corte.

Il vecchio nonno, lucidissimo, solo il litro ed oltre, di vino cotto ne poteva alterare di sbieco la prontezza di spirito ma quella sera non aveva bevuto.

Inizia a parlare dicendo che quella storia l'aveva ascoltata da suo nonno Vincenzo e che si era svolta all'inizio dell'ottocento.

Tutto ha inizio in un tempo dove affacciandosi dallo spiazzo sull'altura prospiciente il castello di Montedorisio si vedeva la Maiella di fronte, il mare a destra e un grande e fitto bosco che non faceva penetrare lo sguardo a scorgere l'acqua del fiume Sinello. In lontananza si scorgevano, perché su altipiani e cucuzzoli, Scerni e Villa Ragna, Carpineto e Guilmi, Gissi e Furci con Monte Sorbo quasi a nascondere Roccaspinaveti.

Oggi tutto è rimasto intatto a cogliere con lo stesso sguardo, tranne il grande bosco rimasto a piccoli tratti ed il fiume Sinello appare con le pietre bianche. Le case sparse di oggi non c'erano. Il bosco era abitato da maiali selvatici e lupi.

Pardo dai suoi informatori, che aveva nei vari paesi, aveva saputo che alcune famiglie di baroni di Scerni, Lanciano, Torino di Sangro spaventati dall'avanzata dei soldati francesi, avevano deciso di lasciare le loro ricche abitazioni e di spostarsi verso il Molise e la Puglia cercando ospitalità nelle famiglie baronali di Larino, Serra Capriola, Foggia.



Pardo con i suoi uomini, una ventina, era da diverso tempo accampato nel bosco di Sterpari e i bottini delle loro incursioni nei paesi erano sempre più magri. Soprattutto negli ultimi tempi era la ricerca del cibo la cosa più importante; la gendarmeria venuta da Chieti montava la guardia nei punti nevralgici dei paesi e Pardo non voleva mettere a rischio la vita dei suoi uomini in scontri a fuoco.

Preferiva agire d'astuzia. Sapeva che il sostentamento della sua e delle famiglie degli uomini che l'avevano seguito dipendevano dalla loro attività di brigantaggio.

Quella mattina ordinò a Donato suo braccio destro di andare con alcuni uomini a Scerni e verificare presso i contadini che uscivano dal paese per andare a lavorare i campi, se era possibile avere provviste e le informazioni sui baroni.

Dovete immaginare che tutti i paesi del vastese interno erano costruiti in modo tale che essi risultassero fortificati senza avere le mura di cinta; gli accessi erano due, se non uno, per ogni paese; bastava chiudere la porta

del paese di notte e solo delle complicità lo potevano rendere penetrabile.

La sera i contadini rientravano in paese dalla campagna insieme agli animali e questi coabitavano in stalle adiacenti sia alle cucine che alla camera da letto. La mattina uscivano con gli animali portando i liquami della notte in bigonze e carretti ad evitare che sostassero troppo tempo e rendessero il sistema non igienico.

Donato lasciò l'accampamento e portò con sé Guglielmo e Francesco di sedici e diciotto anni, una pistola per lui e due coltelli per i giovani. Partirono all'alba e dopo due ore di viaggio giunsero alle boragne di Scerni. Legarono il cavallo e i due asini dietro un anfratto e si appostarono al confine tra una vigna a mottarello e degli ulivi.

Vincenzo, come tutti i contadini, la mattina uscì per recarsi alle sue terre e con il mulo andò in quella vigna a concimare, con la bigoncia pieno di sterco di mulo e la bigoncia da contrappeso con acqua ramata da dare sulle foglie della vigna.

I tre briganti con calma si avvicinarono. Donato mentre masticava tabacco disse: "salve, siamo diretti a Scerni, è questa la strada?"

"Non mi pare, questa è la mia vigna e la strada passa più sopra, ma ditemi non è giorno di fiera che andate a fare a Scerni? Domandò Vincenzo mentre con un cenno invitò Guglielmo a mantenere il mulo per la fune mentre lui tentava di scendere a fatica le due bigonze. Donato e Francesco, nel frattempo intervennero in aiuto di Vincenzo per facilitare i compiti di dissellaggio. In questi movimenti si mostrarono, non ben nascosti, le armi nella cinta dei tre.

Vincenzo li ringraziò e subito disse "all'ingresso di capo a Scerni ci sono due gendarmi armati ed in paese ce ne sono altri quattro vi conviene lasciare le armi qui."

Queste parole presero alla sprovvista Donato che sputato

la poltiglia di saliva e tabacco per parlare più velocemente e tiratosi indietro il cappello, si mostrarono occhi impauriti fino allora nascosti dalla visiera del copricapo. La paura durò poco, si tranquillizzò quasi immediatamente perché il tono della voce del contadino era pacato e calmo, d'altronde si rendeva complice invitandoli a lasciare le armi lì in campagna da lui.

I giovani Guglielmo e Francesco con le mani sul manico pronti ad intervenire si calmarono non appena Donato tese la mano e si presentò come contadino e brigante. Vincenzo stendendo anche lui la mano si presentò fiero, come contadino e fornaio. Sul mulo era rimasto la bisaccia di canapa bianca e blu, Vincenzo dissellò anche quella e vi tirò fuori una mezza pagnotta di pane, un pezzo di ventricina e un fiaschetto di vino cotto. Si fece prestare il coltello da Guglielmo "sfellò" il pane e divise la poca ventricina. Francesco placò la fame affondando poderosi morsi, decisi, al pane con la ventricina e ricordò che quello era il periodo che anche a Liscia, il suo paese d'origine erano arrivate a maturazione le prime ventricine. L'atteggiamento conviviale di Vincenzo impressionò favorevolmente Donato che si sentì di chiedere direttamente a lui le informazioni di cui necessitava senza rintracciare l'informatore ufficiale, azione questa, che poteva anche non essere scevro di pericoli per la presenza dei gendarmi. "Signor Vincenzo noi dobbiamo riportare ai nostri compagni viveri e necessitiamo sapere se e quando i baroni lasceranno il paese. Tutto ciò, naturalmente avrà una ricompensa in ducati. Sei disposto a collaborare?"

Continua...

Sul prossimo numero si parlerà di come Vincenzo diede le informazioni sui baroni e di come rifornì i briganti di viveri e ventricine eludendo il controllo dei gendarmi.

Dove si mangia Dove si mangia Dove si mangia Dove si mangia 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.

Ristoranti e trattorie

- 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 "**Bellaltalia**"
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
- Antica Trattoria "**Vittoria**"
C.da Valloni, 5 - SCHIAVI D'ABRUZZO (CH) - Tel. 0873.970250

Dove si acquista Dove si acquista Dove s

- Macelleria "**La Genuina**"
Via Vico Croce - CARUNCHIO (CH) - Tel. 0873.954215
- "**Fattorie del Tratturo**"
C.da Ragna, 57 - SCERNI (CH) - Tel. 0873.914173
- "**Centro Carni Marcucci**"
Via Filichieri, 1 - Pollutri (CH) - Tel. 0873.900355
- Macelleria "**Di Paolo Giuseppe**"
Via San Gaetano - CARPINETO SIN. (CH) - Tel. 0872.869256

Agriturismo

- 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
- Agriturismo "**Collina degli Allori**"
Piano d'Alloro - CASALBORDINO (CH) - Tel. 0873.900369

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!

**Iscrizioni all'Accademia
per chi si iscrive a Torino al "Salone del Gusto"
in omaggio una degustazione di
Ventricina Contadina e vino
presso gli stands della Ventricina del Vastese**