



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXX



Maira Pavone
Corrispondenza da
Wigwam Local Community
Pineto d'Abruzzo

CARNI E SALUMI DELLE COLLINE TERAMANE ALLA SCUOLA CALVANO

A Pineto, col Progetto della Filieracorta del Cerrano, sostenuto dal Comune e GAL Terreverdi Teramane

Salve a tutti, mi chiamo Maira Pavone, vengo da Pineto (TE) e ho 22 anni, mi sto per laureare in Scienze e Tecnologie Alimentari all'Università degli Studi di Teramo.

Catia e Angelo sono i miei genitori e mi hanno regalato un fratello, Christofer, e una sorella, Viola, di 18 e 11 anni rispettivamente. Oltre a studiare, in questi tre anni di Università, ho cercato di darmi da fare: ho lavorato in una

piadineria, e attualmente aiuto i miei genitori a gestire la loro piccola azienda (di cui parleremo tra un po') e lavoro nei week-end in un bar/pasticceria a Pineto.

Mi piace questo mondo, stare a contatto con le persone e offrire loro un buon servizio, sempre con il sorriso; però sono anche impaziente di scoprire quale sarà il mio lavoro del futuro, una volta laureata, perché voglio esplorare il mondo dell'

Mio padre lo aiutava nel tempo libero sia con i maiali sia a curare gli altri animali e i terreni che avevano; ogni volta era una gioia per me e mio fratello andare in campagna con papà e il nonno



**La Wigwam
Local Community
Pineto d'Abruzzo - It**



LABORATORIO DI CARNI E SALUMI

con i ragazzi delle classi terze della Scuola Primaria Calvano di Pineto (Te)

CARNE



È un'importantissima fonte di:



1. PROTEINE
2. FERRO
3. VITAMINE essenziali

“alimentare” anche dal punto di vista dei processi che portano alla realizzazione dei prodotti e della sicurezza che è necessario garantire al consumatore.

Perché ho scelto questa Facoltà? In realtà non c'è una risposta precisa, semplicemente mi ha colpito e mi ha dato l'idea di essere qualcosa di molto concreto, come piace a me.

Sicuramente ho pensato che sarebbe stato

utile anche per progredire e scoprire qualcosa in più per l'azienda di famiglia. Adesso parliamo proprio di lei: l'Azienda Agricola Pavone.

Lei nasce molto tempo fa, circa negli anni '90, nelle sapienti mani di mio nonno paterno, nonno Gabriele, che aveva tirato su un allevamento di suini; lui aveva le scrofe, faceva nascere i maialini e poi li cresceva per venderli.

Mio padre lo aiutava

nel tempo libero sia con i maiali sia a curare gli altri animali e i terreni che avevano; ogni volta era una gioia per me e mio fratello andare in campagna con papà e il nonno.

Il nonno, papà e i suoi fratelli a dicembre uccidevano i maiali e preparavamo le conserve di carne per uso domestico; avevamo anche 2 forni a legna a casa dei nonni: preparavano la porchetta per tutti i compleanni di noi nipoti e anche per qualche festa di amici e gente del paese.

Il 9 settembre 2009 però il nonno ci ha lasciati troppo presto e papà e mamma hanno deciso di non voler lasciar morire anche la sua attività; da casalinga e carpentiere sono diventati i proprietari dell'Azienda Agricola Pavone.

Papà decise di mantenere l'allevamento e vendita di suini: li acquistava piccolini e li allevava fino al momento della vendita; continuò anche a lavorare la carne per uso familiare e a realizzare le porchette per le feste.

Nel 2019 arriva un nuovo progetto: papà e mamma decidono di realizzare un laboratorio di trasformazione della carne con annesso punto vendita a Pineto; nasce *La Bottega del Maiale*.

Continuiamo ad alle-



vare i suini fin da piccoli con la giusta cura e alimentazione, poniamo attenzione al benessere dell'animale e una volta macellati lavoriamo la carne nel nostro laboratorio.

Offriamo ai nostri clienti carne fresca, prodotti stagionati come salami, lonze e prosciutto crudo ma anche prodotti come würstel, prosciutto cotto e mortadella.

Una cosa fondamentale ci contraddistingue: noi usiamo solo carne dei suini cresciuti nel nostro allevamento e nella realizzazione dei nostri prodotti non aggiungiamo assolutamente conservanti o altri additivi, solo sale, pepe e aromi naturali.

L'obiettivo è quello di mantenere elevata la qualità dei nostri prodotti e di non perdere la tradizione, integrando però tutto il sapere tramandoci da mio nonno con alcune nuove tecniche di lavorazione che un tempo non c'erano e che ci permettono di garantire al consumatore un buon grado di salubrità del prodotto.

IL PROGETTO DI MAIRA

Da qualche anno siamo entrati a far parte del progetto "Filiere Corta del Cerrano" che coinvolge diverse Aziende Agricole del Comune di Pineto e con il World Wigwam Circuit stiamo



CARNE BIANCA

viene dal pollo o tacchino



- minor contenuto di grassi e mioglobina
- povera di **colesterolo**
- da consumare 2 volte a settimana



partecipando a diverse manifestazioni per far conoscere il più possibile questo progetto ma anche la nostra Azienda in quanto tale.

Parlando proprio delle diverse attività che stiamo realizzando insieme al circuito Wigwam, stiamo preparando un laboratorio didattico da realizzare nelle scuole del Comune di Pineto per

fornire ai bambini e ragazzi qualche nozione in più sul mondo degli alimenti, per renderli più consapevoli di quello che mangiamo e per presentare a loro e ai genitori la realtà della Filiera Corta.

Il primo incontro sarà con i ragazzi di due classi terze elementari di uno dei plessi scolastici di Pineto; abbiamo realizzato

una presentazione riguardante CARNE e FORMAGGI in cui brevemente spiegherò le differenze tra i vari tipi di carne, con un focus sulla carne suina, presenterò con un breve video e delle foto il nostro allevamento e i nostri prodotti e infine ci sarà una parte in cui spiegherò il processo di realizzazione del formaggio e come si differenziano in base alla lavorazione e alla durata della stagionatura.

Alla fine della parte esplicativa ci sarà per i bambini una degustazione dei nostri prodotti e, per quanto riguarda formaggi e latticini, dei prodotti dell'Azienda Agricola "Oltrelatte" ■

© Riproduzione riservata

Volevamo presentarvi il NOSTRO ALLEVAMENTO



Crescono con noi



Gli diamo la giusta alimentazione



CIFFE E CIAFFE

Ingredienti per 4 persone

400 g di pancetta
 400 g di guancia di maiale
 400 g di lonza di maiale
 400 g di costine di maiale
 6 peperoni dolci secchi
 100 g di vino bianco secco
 100 g di brodo vegetale
 7 foglie di alloro e 6 spicchi d'aglio
 3 rametti di rosmarino
 Olio extravergine d'oliva q.b.
 Pepe nero q.b. e sale fino q.b.

Preparazione

Per preparare il Ciffe e Ciaffe per prima cosa tagliate la carne a pezzi grossolani: la lonza, la pancetta e le guance. In un tegame capiente scaldate l'olio, aggiungete le foglie di alloro e i rametti di rosmarino per insaporire e poi versate la carne: le costine intere e i restanti pezzi tagliati grossolanamente. Rosolate la carne per 5-7 minuti a fuoco vivace e poi sfumate con il vino. Lasciate evaporare. Coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco basso, mescolando spesso, per circa 30 minuti. Controllate che la carne non si asciughi, poi versate 100 g di brodo di verdure, mescolate e coprite di nuovo con il coperchio. Il Ciffe e Ciaffe dovrà cuocere in totale per circa 50 minuti ma i tempi possono variare in base alla grandezza della carne. Nel frattempo spezzettate i peperoni secchi in una ciotolina eliminando i semi interni. Quando mancano 10 minuti alla fine versate i peperoni secchi e l'aglio in camicia. Salate, pepate e portate a termine la cottura. Servite il Ciffe e Ciaffe ben caldo.

CURIOSITÀ

Questa preparazione rappresenta un'antica tradizione delle famiglie contadine che in occasione della macellazione del maiale si riunivano per contribuire alla lavorazione di tutti i prodotti. Il curioso e insolito nome Ciffe e Ciaffe deriva dal termine "acciaffare", ovvero sbrigare frettolosamente delle faccende, e si riferisce proprio al tipo di preparazione che in origine si improvvisava con la carne fresca non ancora frollata e i dosaggi variavano in base alle disponibilità del momento.