



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 BPPIITRRXXX



Laura Zapparoli
Corrispondenza da
Wigwam Local Community
Pineto d'Abruzzo

LA FRUTTA TERAMANA A SCUOLA A BORGO SANTA MARIA E SCERNE

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

Un saluto a tutti, mi chiamo Laura Zapparoli, provengo da Sassuolo, ma dal 2009 vivo a Pineto. Ho avuto un percorso scolastico ad indirizzo aziendale, anche se fin da bambina ho nutrito una forte passione per la cucina e non solo.

Nel 2009 decido di lasciare il mio lavoro da impiegata commerciale per trasferirmi a Pineto e decido di frequentare un corso da barista presso

la Confcommercio di Pescara che mi permetterà poi di accettare un lavoro stagionale presso lo stabilimento balneare della famiglia Cilli. Per due stagioni consecutive collaboro con loro sia nelle mansioni di caffetteria, che nella realizzazione di aperitivi cenati.

La nascita del mio primo figlio mi lascia in stand by per un paio d'anni, dopo i quali decido di dedicarmi ad esperienze lavorative culinarie per inseguire il mio sogno

Abbiamo preparato un laboratorio didattico che abbiamo realizzato nella Scuola Primaria Borgo Santa Maria del Comune di Pineto per fornire ai bambini qualche nozione in più sul mondo degli alimenti



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



LABORATORIO CON I BAMBINI

con i ragazzi delle classi terze della Scuola Primaria Borgo Santa Maria di Pineto (Te)



di poter gestire in futuro una cucina tutta mia. Una stagione ho lavorato come aiuto cuoca e cameriera in un agriturismo a conduzione familiare, un'altra stagione ho svolto mansioni di aiuto cucina presso un hotel, per poi dedicarmi tre anni alla cucina del ristorante *Resilienza* sito a Pineto.

In quest'ultima esperienza lavorativa, complice anche il periodo di stop forzato dal Covid ho potuto apprendere basi fondamentali in termini di cotture, conservazioni

alimentari e sperimentare grazie alla guida dello chef, affinando e perfezionando quelle che erano le mie conoscenze. Imparando specialmente la gestione di un servizio con menù alla carta e l'organizzazione che è fondamentale all'interno di una cucina. Nel 2022 decido di fermarmi per un po' per dedicarmi alla mia seconda figlia.

Da fine giugno 2023 curo l'aspetto organizzativo del servizio presso l'agriturismo della famiglia Cilli e curo il servizio della domenica insie-

me a Gabriella. La missione settimanale è studiare, proporre ed organizzare un menù composto principalmente dagli ortaggi disponibili in azienda che unisca tradizione, innovazione e abbia come punto cardine il concetto di non sprecare il cibo.

Quindi utilizzare al meglio le materie prime che mi vengono offerte. Svolgo con piacere questa mansione perché penso che mai come oggi sia importante riscoprire le materie prime più semplici e valorizzarle per renderle accessibili anche ai palati più esigenti.

AZ. AGRICOLA CILLI

Correvva l'anno 1942 quando la famiglia Cilli mette le fondamenta dell'azienda agricola, con un primo insediamento alla casa colonica e quasi tre ettari di terreno. Alessandro Cilli e la moglie Giulia e i loro cinque figli puntano sulla coltivazione di uva pergolone da tavola, dalla quale traggono il maggiore rendimento.

Tra il 1950 e il 1970 Alessandro e il figlio Michele portano avanti l'azienda agricola con successo. Nel 1970 Michele Cilli apre insieme alla moglie Dina un piccolo chiosco al mare, proprio nella zona adiacente ai terreni agricoli della famiglia.



Grazie ai proventi del chioschetto Michele e il padre iniziano la costruzione della prima casa rurale, che termina nel 1975 e partecipano anche alla costruzione di un hotel sito in zona Corfù a Pineto insieme ad Orlando, un altro figlio di Alessandro.

Negli anni 90 Michele Cilli insieme al figlio Amerigo attrezzano un piccolo agricampeggio e nel giro di dieci anni estendono i loro possedimenti terrieri, destinati non solo a vigneti, ma anche alla coltivazione di ortaggi, frutta e allevamento ovino caprino. Entra in supporto alla campagna anche Gabriella Del Sole, moglie di Amerigo, che scopre di avere una forte predisposizione e

connessione con la natura e il mondo animale.

Successivamente Gabriella si occupa anche della gestione del chiosco al mare, che nel 2007 diventa uno stabilimento balneare a tutti gli effetti, nel quale vengono serviti piatti freddi realizzati con i loro ortaggi e prodotti di aziende agricole delle zone limitrofe. Vicino allo stabilimento viene anche attrezzato un piccolo mercatino che per tutta la durata dell'estate offre da anni frutta e verdura a km zero.

Nel 2020 Gabriella e Amerigo affidano ai figli Riccardo ed Elena la conduzione dello stabilimento balneare, iniziando la ristrutturazione del capannone adiacente la loro

abitazione, per adibirlo ad agriturismo.

Ad oggi Amerigo e sua moglie gestiscono il ristorante e le attività di tutta la campagna con l'aiuto di alcuni dipendenti fissi ed altri stagionali, in base alle necessità legate alle coltivazioni.

Attualmente l'azienda si estende per 19 ettari suddivisi in vigneti, frutteti e coltivazioni ortive e seminate. La loro filosofia da sempre è il rapporto diretto con il cliente, fin dal 1970, quando hanno iniziato la vendita diretta dei loro prodotti a km zero fino ad oggi, che con fiducia riescono a farsi apprezzare non solo come coltivatori, produttori, ma anche piccoli ristoratori.

IL LABORATORIO DI LAURA

Da qualche anno siamo entrati a far parte del progetto "Filiera Corta del Cerrano" che coinvolge diverse Aziende Agricole del Comune di Pineto e con il World Wigwam Circuit stiamo partecipando a diverse manifestazioni per far conoscere il più possibile questo progetto ma anche la nostra Azienda in quanto tale.

Abbiamo preparato un laboratorio didattico che abbiamo realizzato nella Scuola Primaria Borgo Santa Maria del Comune di Pineto per fornire ai bambini qualche nozione



vo potrebbe sembrare un classico budino al cioccolato, ma abbiamo imparato insieme ai bambini che anche con pochi e semplici ingredienti e senza l'utilizzo di fonti di calore possiamo realizzare una merenda sana e gustosa, avendo chiara la composizione degli ingredienti, che è ben differente rispetto a quello di un budino in vendita nei supermercati ■

© Riproduzione riservata

in più sul mondo degli alimenti, per renderli più consapevoli di quello che mangiano e per presentare a loro e ai genitori la realtà della Filiera Corta.

Essere in salute è importante, si inizia a coltivare il nostro benessere a tavola, proseguendo poi nel rispetto per l'ambiente che ci circonda, con l'aiuto della creatività possiamo essere una comunità consapevole, divertendoci.

Per questo motivo abbiamo proposto ai bambini una ricetta semplicissima, di stagione, sana e gustosa con due soli ingredienti, senza zuccheri aggiunti, ma solo quelli della frutta, il budino di cachi. Utilizziamo dei cachi maturi e del cacao amaro possibilmente biologico.

Sicuramente a primo impatto visivo e gustati-





BUDINO DI CACHI
PER OGNI CACO
1 CUCCHIAIO DI CACAO
FRULLARE LA POLPA E UNIRE IL CACAO
RIPOSARE IN FRIGO 2 ORE

MACEDONIA AUTUNNALE
INGREDIENTI
10 ACINI UVA
1 MELA
1 PERA
2 MANDARINI
1 FETTA DI MELOGRANO
LIMONE E MIELE
FOGLIOLINE DI MENTA (FACOLTATIVE)

TAGLIARE A PEZZETTINI MELE E PERE,
TAGLIARE A META' GLI ACINI D'UVA E GLI
SPICCHI DEI MANDARINI SBUCCIATI (MELE
E PERE POSSONO ESSERE CONSUMATI CON
LA BUCCIA SE SI HA LA CERTEZZA CHE NON
HANNO SUBITO TRATTAMENTI CHIMICI) .
AGGIUNGERE I CHICCHI DI MELOGRANO,
SPREMERE IL LIMONE ED AGGIUNGERE IL
SUCCO, UN CUCCHIAINO DI MIELE E ALCUNE
FOGLIOLINE DI MENTA E MESCOLARE .

Ricette d'autunno
Azienda agricola Cilli

