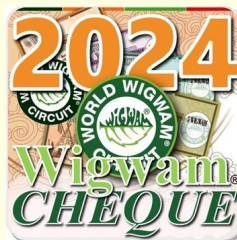


# WIGWAM®

NEWS



**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 BPPIITRXXX

*La raccolta*

# La Filieracorta del Cerrano

Iniziativa sostenute da:



In collaborazione con:



*A Pineto in Abruzzo, le attività del Progetto della Filieracorta del Cerrano, con Comune e GAL Terreverdi Teramane*

## LABORATORIO DI PANE E OLIO

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





*Raccolta de “La Filieracorta del Cerrano”*

## SOMMARIO

**1 - A Pineto d’Abruzzo, l’Expo della Filieracorta del Cerrano**  
*di Efrem Tassinato*

**2 - L’oro verde delle colline teramane alla Scuola Illuminati**  
*di Ortenzia Matalucci*

**3 - Carni e salumi delle colline teramane alla Scuola Calvano**  
*di Maira Pavone*

**4 - La frutta teramana a scuola a Borgo Santa Maria e Scerne**  
*di Laura Zapparoli*

*Hanno collaborato:*

Daniele De Michele alias Don Pasta, Ortenzia Matalucci, Maira Pavone, Laura Zapparoli

Robert Verrocchio, Sindaco del Comune di Pineto degli Abruzzi e Marta Illuminati, Assessore

Pasquale Cantoro (Presidente) e Rosalia Montefusco (Direttore)  
GAL Terreverdi Teramane

Wigwam\* Clubs Italia APS

(\*) Wigwam è Associazione Nazionale di Protezione Ambientale ai sensi dell’art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con Decreto del Ministero dell’Ambiente n. 347 del 15 dicembre 2017. E’ nata in Italia il 3 dicembre 1972 e, da sempre, si occupa di sviluppo equo, solidale e sostenibile delle Comunità Locali. Oggi è presente in 21 Paesi nel Mondo

Wigwam APS Italia © Riproduzione riservata





2024

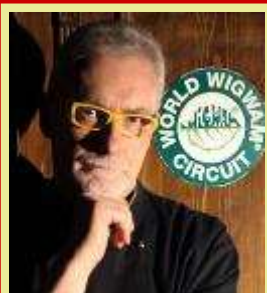
WIGWAM  
CHEQUE

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



**Efrem Tassinato**  
Presidente di  
Wigwam Clubs Italia APS

## A PINETO D'ABRUZZO, L'EXPO DELLA FILIERACORTA DEL CERRANO

*Il 27 ottobre 2023, ha esordito la Filieracorta del Cerrano (Te) promossa da GAL Terreverdi Teramane e Comune di Pineto*

**H**a avuto luogo venerdì 27 ottobre 2023 dalle ore 19:00 al Teatro Polifunzionale di Pineto (Te) l'Expo con Show Cooking della Filieracorta del Cerrano.

Un incontro, dove i produttori pinetesi dell'accordo di filiera hanno presentato ad un pubblico di operatori del turismo e della ristorazione, delle istituzioni e del mondo della cultura e dell'istruzione e, più in generale, ai cittadini un assaggio (anche degustazione) delle tipicità locali e delle proposte di tour in fattoria e laboratori didattici nelle scuole.

I lavori sono iniziati con i saluti del primo cittadino di Pineto, il Sindaco **Robert Verrocchio** e dal Presidente del GAL Terreverdi Teramane, **Pasquale Cantoro** ed aperti con la proiezione del video "Filieracorta del Cerrano".

Sono seguiti gli interventi di **Marta Illuminati**, Assessore all'Ambiente Comune di Pineto su "Il Comune di Pineto, capofila dell'accordo Filieracorta del Cerrano", di **Efrem Tassinato**, Presidente Wigwam Clubs Italia APS, partner dell'accordo su "L'accordo Filieracorta del Cerrano: la struttura, i produttori, i prodotti e i piatti" e di **Rosalia Montefu-**

**Wigwam  
Clubs Italia  
APS per il  
tramite della  
Comunità  
Locale  
Wigwam  
di Pineto  
d'Abruzzo  
nell'accordo  
di Filiera**



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

### Expo della Filieracorta del Cerrano

**Robert Verrocchio**, Sindaco di Pineto - **Pasquale Cantoro**, Presidente GAL  
**Efrem Tassinato**, Presidente Wigwam - **Rosalia Montefusco**, Direttore GAL  
**Daniele De Michele** alias **Donpasta**, attore-chef - **Marta Illuminati**, Assessore di Pineto

sco, Direttore GAL Terreverdi Teramane su *"Il Distretto Rurale e Agroalimentare del GAL Terreverdi Teramane"*.

Donpasta - Food sound system si è esibito in *"Se hai un problema... aggiungi olio"*. Questo è il motto di Donpasta al secolo, Daniele De Michele artista, cuoco, poeta, ecologista il titolo del suo progetto multimediale in cui si mescolano cucina, musica, racconto popolare. Qui, tutti i sensi sono chiamati in causa: vista, gusto, olfatto, tatto, udito. Ogni testo, ogni parola, ha un contraccanto nei suoni che dalla cucina raggiungono la musica. La preparazione di un piatto tradizionale, senz'altro teramano, è stato confezionato con ingredienti a chilometro zero e affabulato, ma anche offerto in assaggio ai presenti. ■

© Riproduzione riservata





Catia Di Sante e Maira Pavone dell'Azienda Agricola con allevamento di maiali e produzione di salumi Pavone (ph. Dario Rapacchiale)



Ortenzia Matalucci, dell'Oleificio con Frantoio Matalucci

## I PRODUTTORI DELLA FILIERA CORTA DEL CERRANO

- Società Agricola Cerrano
- Azienda Agricola Del Sole Ilario
- Azienda Agricola Pavone
- Azienda Agricola Garra-La Foresteria
- Azienda Agricola La Collina
- Azienda Agricola Cilli
- Società Agricola Anfra
- Società Agricola Oltrelatte San Francesco
- Azienda Agricola Biodinamica Lu Cavalir
- Azienda Agricola Cerrano Matrino
- Azienda Agricola Tiberio Ferretti
- Società Agricola Mediterraneus
- Azienda Agricola Del Sole
- Tenuta Sant'Ilario
- Macelleria Colle Cretone
- Oleificio Matalucci Ortenzia
- Cimini Massimiliano Impresa Individuale



I fratelli Assogna dell'Azienda Agricola La Collina (ph. Dario Rapacchiale)



Azienda Vitivinicola Tiberio Ferretti e Azienda Agricola Dal Sole



## Il ricordo di Avelio Marini

Nell'occasione è stato ricordato il compianto Avelio Marini, recentemente scomparso.

Avelio, Consigliere nazionale di Wigwam Clubs Italia APS e, in quest'ambito, punto di riferimento delle Filierecorte - che nel tempo si sono andate istituendo e strutturando nei territori delle Comunità Locali Wigwam, anche per l'impulso delle stesse - lo è stato anche di questa del Cerrano.

Particolarmente, evocative e commoventi le parole di Marta Illuminati, Assessore all'Ambiente del Comune di Pineto.

## DONPASTA - FOOD SOUND SYSTEM

Spettacolo di cucina, musica, teatro

# DANIELE DE MICHELE ALIAS DON PASTA



## L'ARTISTA

Per il New York Times è "uno (e per certi versi unico) dei più inventivi attivisti del cibo". Daniele De Michele è autore del film *Naviganti*, presentato alle Giornate degli Autori di Venezia nel 2021 e "I Villani" prodotto da Rai Cinema e presentato a Venezia 2018. Daniele De Michele è un economista, con un Master in "Economia e sviluppo Economico" all'Istituto Nazionale delle ricerche Agronomiche in Francia. Dal 2001, con lo pseudonimo di donpasta, utilizza la scrittura, le performance, gli spettacoli, le installazioni, il giornalismo per sviluppare un progetto culturale e artistico sul tema dell'alimentazione. In televisione collabora assiduamente con *Geo And Geo* (RAI3), *La Prova del Cuoco* (Rai 1), la rete *LaEffe*. In radio è spesso invitato a *Fahreneath* (Radio3), *Caterpillar* (Radio 2), *Decanter* (Radio 2) e *Capital in The World* (Radio Capital).

Per *Treccani* e *Corriere della Sera* ha curato la serie web-tv "Le nonne d'Italia in cucina", viaggio nelle venti regioni incontrando nonne in cucina. Collabora Nel 2014 ha pubblicato *Artusi Remix* (Mondadori), frutto di un lavoro condiviso con il Comitato Scientifico di Casartusi. Ha pubblicato inoltre: "Food sound system" (2006) e *Wine Sound System* (2009) per Kowalski-Feltrinelli; *La Parmigiana e la Rivoluzione* (2011) e *La Ballata di Circe* (2017) per *Stampa Alternativa*; *Kitchen Social Club* (2016) per *Altreconomia*.

Nel giornalismo scrive assiduamente con: *Repubblica*, *Corriere della Sera*, *Left* e *Manifesto*.

Lo spettacolo *Food Sound System* gira il mondo dal 2001 (USA, Vietnam, Zimbabwe, Mozambico, Algeria, Finlandia, Libano, Turchia, Francia, Germania, Spagna) e partecipa ai più importanti festival nazionali (*Mittlefest* in Friuli; *Festival di Ravello*; *Capodanno di Roma* e di Firenze; *Arezzo Wave*, etc).

Per il comune di Roma ha ideato l'installazione video "Se magni bene nun mori mai", per le città di Toulouse, Metz ha costruito i progetti "United Food", legati al meticciano.

Collabora con artisti come Alessandro Mannarino, Paolo Fresu, David Riondino, Giobbe Covatta.

Ha organizzato per anni a Roma il *Festival Soul Food*, su cibo e sostenibilità ambientale, patrocinato dalla FAO e ha fondato per il comune di Toulouse l'*Academie des cuisines metisses*.

## LO SPETTACOLO

"Se hai un problema... aggiungi olio", questo è il motto di Donpasta, cuoco poeta, ecologista. *Food Sound System* è il suo progetto multimediale in cui si mescolano cucina, musica, racconto popolare. Tutti i sensi sono chiamati in causa: vista, gusto, olfatto, tatto, udito. Ogni testo, ogni parola, ha un controcanto nei suoni che dalla cucina raggiungono la musica. Lo spettacolo si costruisce con l'ausilio sul palco di nonne del luogo che cucinano con donpasta un piatto tradizionale con ingredienti a chilometro zero.



## IL VIDEO DON PASTA A PINETO

Donpasta nel 2022 fece un viaggio a Pineto per raccontare la cucina di Pineto e farsi raccontare i progetti culturali, politici e ambientali dell'amministrazione comunale per perpetuare le tradizioni. Il progetto video fu presentato in tv nella serie "Se hai un problema aggiungi olio" per *Gambero Rosso/Sky*.

**VENERDI 27 19:00  
OTTOBRE 2023**

**PRESSO IL  
TEATRO POLIFUNZIONALE  
DI PINETO (TE)**

# Expo della Filieracorta del Cerrano & Show Cooking

Saluti

**Robert Verrocchio**, Sindaco Comune di Pineto

**Pasquale Cantoro**, Presidente GAL Terreverdi Teramane

Apertura dei lavori

*Proiezione del video "Filieracorta del Cerrano"*

**Marta Illuminati**, Assessore all'Ambiente Comune di Pineto

*Il Comune di Pineto, capofila dell'accordo "Filieracorta del Cerrano"*

**Efrem Tassinato**, Presidente Wigwam Clubs Italia APS, partner dell'accordo

*L'accordo "Filieracorta del Cerrano": la struttura, i produttori, i prodotti e i piatti*

**Rosalia Montefusco**, Direttore GAL Terreverdi Teramane

*Il Distretto Rurale e Agroalimentare del GAL Terreverdi Teramane*

**DON PASTA  
FOOD SOUND SISTEM**

**DANIELE DE MICHELE** aka **DON PASTA**  
**CIBO & MUSICA**



## I PRODUTTORI DELLA FILIERACORTA DEL CERRANO

- Società Agricola Cerrano ● Azienda Agricola Del Sole Ilario
- Azienda Agricola Pavone ● Azienda Agricola Garra-La Foresteria
- Azienda Agricola La Collina ● Azienda Agricola Cilli
- Società Agricola Anfra ● Società Agricola Oltrelatte San Francesco
- Azienda Agricola Biodinamica Lu Cavalir ● Azienda Agricola Cerrano Matrinus
- Azienda Agricola Tiberio Ferretti
- Società Agricola Mediterraneus ● Azienda Agricola Del Sole
- Tenutà Sant'Ilario ● Macelleria Colle Cretone ● Oleificio Matalucci Ortenzia ● Cimini Massimiliano Impresa Individuale



**Città di Pineto**  
Comune Operatore di Pace



[galterreverditeramane.it](http://galterreverditeramane.it)

INFO E PRENOTAZIONI

CEL: 347 8225159 Marta

CEL: 333 3938555 Efrem

**INGRESSO  
GRATUITO**



Filieracorta del Cerrano è un'iniziativa promossa dal GAL Terreverdi Teramane nell'ambito del PSR Abruzzo 2014-2022: Misura 19 - Sottointervento 19.2.1.TV1.1 Fase 3



# WIGWAM®

## NEWS



**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



**Ortenzia Matalucci**  
Corrispondenza da  
Wigwam Local Community  
Pineto d'Abruzzo

## L'ORO VERDE DELLE COLLINE TERAMANE ALLA SCUOLA ILLUMINATI

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

**C**ome l'ulivo, pianta sacra da tempo immemorabile, è protagonista di diverse storie, il mio oleificio nasce da una tradizione familiare che affonda le proprie radici prima degli anni '50. Fondato da nonno Girolamo è stato rinnovato di generazione in generazione nel rispetto della cura e del valore di ogni singola goccia dell'olio che produco. Nel 1985 ho firmato questo impegno.

In tutti questi anni nella mia azienda ho sempre puntato sulla

qualità e l'accuratezza del prodotto olio in tutte le fasi di lavorazione, dalla produzione alla commercializzazione. Nel 2010 ho realizzato il nuovo laboratorio artigianale ricercando un equilibrio architettonico con un sistema di quinte sceniche che giocano sugli spazi ed i movimenti di luce contornanti, utilizzando materiali nuovi come il policarbonato alveolare semitrasparente e legno naturale. All'interno ho affiancato all'impianto tradizionale un nuovo e moderno impianto oleario continuo a due fasi con estrazione a

*Il laboratorio e l'esperienza che andrò a fare con i ragazzi è molto semplice, partirò dalla pianta che racchiude storie mitologiche e religiose, varietà di cultivar e tipologie della nostra regione*



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



### LABORATORIO DI PANE E OLIO

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

freddo.

L'olio da me prodotto è ottenuto da Olive coltivate e selezionate nel nostro territorio, molite entro le 24 ore dalla raccolta utilizzando cultivar di leccino, dritta, moraiolo, peranzana e tortiglione. La mia produzione presenta una scelta che porta a soddisfare i vari gusti e abbinamenti con olio E.V.O., olio da agricoltura biologica, D.o.p. "Pretuziano delle colline teramane" e gli oli aromatizzati con prodotti naturali, nonché sott'oli, paté, cioccolata, formaggio e cosmetica.

Nella mia struttura accollo scuole e turisti per visite guidate con spiegazioni e degustazioni affinché si possa conoscere ed esplorare questo mondo da me tanto amato. Proprio per questo faccio parte di Pandolea, un'associazione creata da un gruppo di donne che si sono ritrovate ad avere in comune le



stesse esperienze, problematiche e passioni.

**Oggi l'associazione conta 40 socie che hanno in comune l'interesse nel promuovere la cultura dell'olio.**

## IL PROGETTO DI ORTENZIA

**I**nsieme alla *Filiera Corta del Cerrano* e al *Circuito Wigwam* farò un laboratorio nelle classi terze elementari del

plesso di Pineto, per far capire e riscoprire l'importanza e la bontà di un prodotto che va oltre l'alimentazione, l'olio.

**Noi viviamo in un territorio fortunato che ci offre la possibilità di attingere a chilometro zero ai prodotti della terra.**

Il laboratorio e l'esperienza che andrò a fare con i ragazzi è molto semplice, partirò dalla pianta che racchiude storie mitologiche e religiose, varietà di cultivar e tipologie della nostra regione, metodi antichi e moderni dell'estrazione del frutto e riciclaggio dei sottoprodotti, per terminare nell'apprendimento di come si assaggia l'olio facendo un piccolo Panel.

**Per la gioia dei bimbi si terminerà con una sana colazione pane e olio ■**

© Riproduzione riservata





**LA RICETTA**

# Caggionetti (calcionetti)

## Ingredienti

**Per la pasta:**

- 500 g di farina
- 0,5 dl di olio di oliva
- vino bianco secco
- 1/2 bustina di lievito per dolci

**Per la cottura:**

- olio di oliva per friggere
- zucchero
- raspatura di cannella

**Per il ripieno:**

- 0,5 l di mosto cotto
- 150 g di mandorle tostate e tritate finemente
- 300 g di castagne secche
- 40 g di zucchero
- 40 g di cedro candito, tritato
- poca cannella

## Procedimento

Già la sera precedente, mettete a bagno le castagne in acqua fredda; quelle che vengono a galla buttatele, perchè cave o abitate dal vermicello. L'indomani, lessatele in acqua bollente, scolatele, sbucciatele e passatele al setaccio. In un tegame, scaldate il mosto; calate le mandorle e le noci, profumate con la raspatura di cannella, aggiungete la crema di castagne e mescolate. Spegnete il fuoco, calate lo zucchero ed il cedro, mescolate ancora, poi mettete il composto in un locale fresco (meglio in frigorifero) e lasciatelo risposare un paio d'ore almeno. Sulla spianatoia disponete la farina aperta a fontana; unite il lievito, poi l'olio e tanto vino, poco per volta, fino ad ottenere un impasto liscio e sodo; che lavorerete con il mattarello in sfoglia sottile.

Con un bicchiere ritagliate tanti dischetti di circa 4-5 cm di diametro; al centro di ognuno disponete una nocciola di ripieno, piegate la pasta e saldatene i bordi, così da ricavarne mezzelune rigonfie (panciute). In una padella ampia scaldate l'olio, qui friggetevi i caggionetti; appena dorano, scolateli, asciugateli sopra fogli di carta assorbente, spolverizzateli di zucchero e raspatura di cannella, quindi serviteli caldi.

**LA VARIANTE**

**CALCIONETTI ALLA TERAMANA**

**Ingredienti:**

- Per la pasta:** vedi ricetta precedente, a cui aggiungere 1/2 bicchiere di vino bianco; 2 cucchiaini di olio d'oliva, poco sale
- Per il ripieno:** marmellata a scelta

La lavorazione è identica alla ricetta precedente.



# PREMIO WIGWAM STAMPA ITALIANA 2024



GIOVANI COMUNICATORI

UNDER 25



SCAN ME!



[www.wigwam.it](http://www.wigwam.it)





**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*

**S**alve 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 darvi 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

**D**a 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 scaldare 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.



**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*

**U**n 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

**C**orrevva 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

**D**a 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

