



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



La Filiera-corta del Cerrano si pone anche lo scopo di preservare e valorizzare la tradizione locale delle preparazioni alimentari familiari



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

A PINETO D'ABRUZZO, IL MIGLIOR PORCELLO È DI FILIERACORTA

Tra le colline teramane e la riviera adriatica, le famiglie ancora conservano e tramandano la tradizione della norcineria casereccia

La norcineria è un'arte e ben si sa. In specie quando viene interpretata da appassionati cittadini che ne conservano la tradizione tramandata da padre in figlio ed anche quando, incontrando le prescrizioni odierne, igieniche e sanitarie, nonché inerenti la macellazione dell'animale, ne mantengono la sostanza della preparazione domestica destinata al consumo familiare.

Anzi, se vogliamo, è proprio questo tramandare per passione, la tradizione del "far su il maiale" ed alla preparazione casereccia di salumi e piatti con le

frattaglie, senza il doversi adeguare alle necessità di produzioni quantitativamente importanti destinate alla distribuzione commerciale, obbligatoriamente standardizzate, che se ne mantiene e se ne tramanda l'originalità e, in un certo qual modo le molteplici ricette che ogni famiglia ha perfezionato nel tempo, seguendo correnti di usi e gusti che vanno dalla dimensione della grana del macinato, fino alla salatura, e quindi alla ricettazione della speziatura e delle modalità di stagionatura.

A Pineto, amena località collinare e balneare teramana, ho scoperto uno di



Le salsicce di Bruno



Bruno Del Sole con Bianchina Di Vittorio (la moglie) e Maria Di Vittorio (la cognata) nella preparazione dei prodotti del maiale in Quartiere Donna Lena a Pineto

questi straordinari esempi di resilienza norcina e che qui vi voglio raccontare.

A Pineto, non ci sono capitato per caso. Difatti, qui, già da qualche anno è istituita la **Comunità Locale Wigwam di Pineto d'Abruzzo** che funge da antenna trasmittente ma anche ricevente, della rete delle **Comunità Locali equo-sostenibili Wigwam** nata oltre cinquant'anni fa in Italia ed oggi estesa in 21 Paesi nel Mondo.

Anche, il Comune di Pineto, principale promotore della Comunità Locale si è reso capofila

dell'Accordo di Filieracorta del Cerrano (di cui anche Wigwam è partecipe) e questo ha consentito l'intervento del GAL Terreverdi Teramane che ha adottato il progetto della Filieracorta sostenendone lo sviluppo.

Il progetto della Filieracorta del Cerrano cui sono ricompresi 16 produttori agricoli e allevatori e un operatore della piccola pesca di mare, si va ora arricchendo della componente dell'artigianato, della distribuzione e della ristorazione con un'azione già in parte in atto e che si andrà a completare

agli inizi del 2024.

Ma il Progetto della Filieracorta, vuole essere anche un'operazione culturale perché poi saranno i cittadini che ne determineranno, con le loro scelte di consumo, il successo.

Qui, il fronte sarà quello delle scuole verso le quali già si sono attuati laboratori didattici su pane e olio, frutta e ortaggi e carni e formaggi e sono stati programmati menu per le mense che includono i prodotti delle fattorie locali.

Anche, con gli operatori turistici locali un calendario di tour in fattoria che fanno delle proposte agroalimentari della Filieracorta un evento esperienziale.

Esiste però un fronte, ancora tutto da esplorare e dalle enormi potenzialità perché rappresenta insieme un recupero etnografico che sostanzia uno storytelling non inventato e di vero valore esperienziale, punto di incontro e di reciproco arricchimento tra autotoni e visitatori.

E queste sono le tradizioni che spontaneamente sopravvivono all'oblio determinato dal superficialità della comunicazione emozionale istantanea e fine e a se stessa e dell'omologazione dei consumi imposta dalle economie di scala e dalle filiere lunghe tipiche dell'industria alimentare e della Grande Distribuzione più o meno organizzata.

Troviamo in questa esperienza il senso di un progetto di Filieracorta alla cui base sta una dinamica di organizzazione in Comunità Locale di Offerta e Interscambio, come appunto sono quelle della Rete Wigwam.

Un processo che non si ferma al solo momento produttivo e



distributivo ma ricostruisce a monte e a valle l'interesse, ed oserei dire l'amore, nel conservare e nel tramandare prassi, a volte davvero ancestrali e affinate di generazione in generazione e che esprimono l'enorme patrimonio di diversità della cultura delle preparazioni alimentari, diversificate da paese a paese, da contrada a contrada, da famiglia a famiglia.

Il caso che qui riporto, bellissimo nella sua straordinaria esemplarità mette in relazione una famiglia pinetese, quella dei coniugi **Bruno Del Sole** e **Bianchina Di Vittorio**, non più rurale ma che conserva le sue radici e il suo sapere atavico che in questo periodo invernale dell'anno non rinuncia alla tradizione della preparazione del maiale: la spezzatura, la tritatura, l'insaccamento di salami e salicce, la posa sulle pertiche per l'asciugatura e stagionatura.

Ma anche la preparazione di piatti tipici che si fanno in questa occasione come il Cif e Ciaf, le spuntature, la Ndocca 'Ndocca e altri ancora. ■

L'allevamento di maiali di Angelo Pavone e Catia Di Sante

Certo, in questa versione dei tempi nostri della norcineria casereccia, non c'è l'allevamento al quale però vi supplisce l'Azienda di **Angelo Pavone** e **Catia Di Sante** che, sempre a Pineto, allevano maiali sia per la trasformazione artigianale in una svariata gamma di tipologie e pezzature: dai prosciutti crudi e cotti, alla porchetta, alle sopressate e ai salami e alla mortadella, fino alle carni fresche fornite anche ad intere mezzene a famiglie privati o anche attività di ristorazione che amano mantenere viva la tradizione norcina fai da te, locale.

Ed in effetti, a noi dei Wigwam che ci è caro tutto ciò che preserva l'economia a dimensione e a supporto delle Comunità Locali, includendo in questo anche le peculiarità del saper fare dei luoghi, il modello della Filieracorta assume un'ulteriore valenza, oltre naturalmente che di un altrettanto insostituibile mercato.

■ © Riproduzione riservata



Angelo Pavone e i suoi maiali

Cos'altro sulla tavola della giornata del maiale a casa di Bruno e Bianchina Del Sole



Funghi trifolati



Erbe di campo stufate



Straccetti di maiale e peperoni



Sfogliatine e calcionetti

Il cif e Ciaf alla teramana

Ricetta tradizionale dei giorni preparazione del maiale della cucina povera e contadina d'Abruzzo, alla maniera classica si confeziona con tutti i ritagli di carne che non trovano (o si decide che sia così) altra destinazione salumaria: della coppa, del guanciale e della pancetta, le spuntature e altre parto con l'osso poi da rosicchiare. Piatto della festa, perché appunto per le famiglie contadine la preparazione del maiale era momento di gioia e coesione familiare e della comunità, è tutto sommato una ricetta semplice da preparare.

Si fa così:

Si mette sul fuoco una capiente padella, magari di coccio, nella quale si verserà abbondante olio di oliva insieme a foglie di alloro e rametti di rosmarino. Si lasceranno scaldare bene, quindi si aggiungerà la carne.

Si rosolerà la carne per 5 minuti, rigirando con un cucchiaio di legno sfumandola con del vino bianco. Quando il vino sarà evaporato si coprirà con un coperchio e si lascerà cuocere a fuoco basso, per circa 30 minuti, mescolando spesso.

Trascorsi i primi 30 minuti, se necessario, si aggiungerà un bicchiere d'acqua calda. Si lascerà cuocere a fuoco lento ancora 30 minuti, ed a questo punto la carne dovrebbe essere ben dorata.

Si toglierà il coperchio, lasciando rosolare qualche minuto, continuando a mescolare. Tocco finale: si aggiungeranno i peperoni meglio se secchi e spicchi d'aglio in camicia.

