



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 BPPITRXXXX



Efreem Tassinato
Presidente di
Wigwam Clubs Italia
APS

DALLA COMUNITÀ WIGWAM DI PINETO LE RICETTE DI LUISA

Domani, domenica 21 gennaio 2024 alla Sala Polifunzionale di Pineto (Te) la presentazione del ricettario di Luisa Forese

Amore e passione per la cucina, in specie per quella abruzzese, è una delle sensazioni che si hanno quando si va all'Azienda Agricola La Collina di Pineto, sulle colline teramane prospicienti l'Adriatico.

E' quello che ho percepito, da oramai vecchio curioso esploratore dei mangiari delle contrade, quando, accolto da Giorgio Assogna, figlio di Luisa

ha avuto il piacere di visitare questa chicca in collina con vista mare.

Eh già, perché qui ho incontrato una combinazione di fattori, dove la componente della passione e la tradizione si unisce all'innovazione, alla produzione ed infine alla capacità di valorizzazione e di racconto della cultura gastronomica. Un mix, nelle sue singole componenti potenzialmente endemico ma

difficilmente riscontrabile così ben combinato.

Sempre, è la componente umana che fa la differenza e qui, prima ancora di parlare delle ricette è di Luisa che mi piace raccontare.

Nasce cinquantuno anni fa, in una piccola contrada nei pressi di Pineto, in Abruzzo in una grande famiglia con una infanzia dove nonna Adele è stata la regina

La cultura culinaria di una tra le componenti fondative della Fileracorta del Cerrano e più emblematiche nel territorio della Comunità Locale Wigwam di Pineto d'Abruzzo



La Comunità Locale Wigwam di Pineto d'Abruzzo



LE RICETTE DI LUISA
Amore e Passione in Cucina
VI PRESENTO IL MIO LIBRO "LE RICETTE DI LUISA"
Accompagnato da musica folkloristica

CON LA PARTECIPAZIONE SPECIALE DI GINO BUCCI FONDATORE DELLA PAGINA "L'ABRUZZESE FUORI SEDE"

21 | GENNAIO 2024
ORE 17:00

SALA POLIFUNZIONALE PINETO

INGRESSO GRATUITO

della cucina e, certamente, colei che ha tramandato i segreti della manualità delle sue ricette.

Si sposa giovanissima e, nel suo raccontarsi, si ritrova felicemente in un'altra famiglia altrettanto numerosa, nella quale ha potuto coltivare ed espandere la passione del fare cucina e dare sfogo alla sua creatività gastronomica.

Si realizza quindi il sogno di condividere con tutta la comunità e gli appassionati gourmand il frutto della sua passione: nasce nel 2006 l'Azienda agricola La Collina.

Una realizzazione che ha potuto concretizzarsi con l'unione delle forze della famiglia: dal marito innanzitutto e dove oggi sono partecipi anche i tre figli.

Una fattoria che è anche un laboratorio di dolceria artigianale ed ovviamente, con tanto di cucina dove si confezionano prelibatezze dolci e salate della tradizione abruzzese - di filiera cortissima - creati esclusivamente con le materie prime delle loro terre e senza conservanti, coloranti o altre componenti chimiche.

IL LIBRO

Questo libro nasce dall'antico ricettario di nonna Adele, un libricino dei primi del '900 che Luisa ha riscoperto, sperimentando e creando ricette frutto del connubio tra il sapere pratico tramandato e della sua creatività e i gusti contemporanei.

Di ricette che raccontano il cibo come fattore identitario di una comunità: chi siamo e da dove veniamo. Cibo, minacciato da fattori che ne stravolgono la sua

tipicità e sempre di più il legame con i territori come la globalizzazione e l'industrializzazione dei processi, le filiere lunghe quando non lunghissime e i metodi di produzione intensiva.

Tutto questo, il libro trasuda della volontà di voler ricomporre il rapporto con la natura e della storia e dell'identità delle comunità.



Le ricette

- **Antipasti**, come *pizzonde* e il *cacio fritto*
- **Primi piatti**, come *timballo* e le *scrippelle "mbusse"*
- **Secondi piatti**, come le *pallotte cacio e ovo* e le *mazzarelle abruzzesi*
- **Pane e pizza**, come la *focacce* e la *pizza scima*
- **Biscotti**, come quelli della *tresca* e i *cornetti ripieni*
- **Torte e crostate**, come la *pizza dogge* e la *sbriciolata*
- **Dolci al cucchiaino**, come la *pizza di Pasqua* e il *tronchetto di Natale*.

Nel suo insieme questo bel compendio di cucina abruzzese-teramana, peraltro molto ben corredato da accattivanti immagini dei piatti, riassume e, per alcune, descrive varianti inconsuete e nuove della variegata e senz'altro ricca letteratura culinaria della regione.

Del resto, risulta forse improprio parlare di "cucina italiana" tout court, come se fosse un unicum di preparazioni standard. Difatti non solo ogni regione e sub regione ha una sua propria cultura gastronomica che si arricchisce poi delle mille varianti locali, di vallata, paesane e perfino di borgata. ma nel mio peregrinare alla ricerca del sapere gastronomico locale ho spesso raccolto varianti, anche importanti, dello stesso piatto, in famiglie vicine.

Questo è il bello del nostro Bel Paese che, se noi che lo abitiamo, lo conosciamo e rispettiamo un po' di più potrebbe regalarci bontà sempre inedite e all'infinito.

L'opera di Luisa va in questa direzione: il bello e il buono va fatto ma anche raccontato perché sia compreso e quindi apprezzato e salvaguardato. ■

© Riproduzione riservata

Indice

Prefazione	5
Introduzione	7
La mia storia	9
ANTIPASTI	21
Torta rustica alle verdure di campo	22
Frittelle di cipolla	25
Cacio fritto	27
Calzoni fritti	29
Crostata salata fredda	31
Treccia salata	33
Bruschette con verdure di campo	36
Frittata arrotolata.....	38
Pipindune e ove (peperoni e uova).....	40
Pizzonde (frittelle)	43
PRIMI PIATTI	48
Li raviul (i ravioli)	49
Timballo	53
Spaghetti alla chitarra.....	55
Scrippelle 'mbusse.....	59
Parmigiana.....	61
Virtù	63
Vellutata di zucca.....	67
Polenta.....	69
Cannelloni.....	73
Granetti	76
'Surgit (gnocchi)	79
Sagne e faciul (pasta e fagioli).....	82
SECONDI PIATTI	84
Pallotte cacio e ovo	85
Baccalà	89
Costolette di agnello	91
Mazzarelle abruzzesi.....	93
Sformato di spinaci	96
Polpette col sugo	98
Peperoni ripieni.....	100
Agnello cacio e ovo	103
PANE E PIZZA	107
Focaccia.....	109

Pane ciabatta ai multicereali.....	111
Pizza farcita senza lievito	113
Pizza rotonda rossa di nonna Adelia	115
Pizza scima	118
Pane casereccio con lievito madre.....	120
BISCOTTI	125
Biscotti a basso contenuto di zuccheri.....	126
Ferratelle farcite	128
Cornetti ripieni.....	130
Biscotti tagliati da latte (biscotti della tresca)	133
Chiacchiere al forno	136
Castagnole	138
Biscotti da inzuppo.....	141
Biscotti alle mele	143
Celli pieni.....	146
TORTE E CROSTATE	149
Torta di fragole.....	151
Crostata di zucca e mandorle	153
Pan di Spagna	157
Crema pasticcera	159
Pizza dogge (pizza dolce)	163
Sbriciolata.....	167
Mantovana	169
Torta di mele	172
Torta soffice al limone	174
Cicerchiata.....	176
DOLCI A CUCCHIAIO	182
Pizza di Pasqua al cucchiaio	184
Tiramisù	186
Soffioni di ricotta.....	189
Pesche dolci	192
Maritozzi	195
Tronchetto di Natale.....	199
Muffin alla confettura di prugne	202
Dolce al cucchiaio ricotta e pera	205
Conclusioni	207
Postfazione	211
Ringraziamenti	213

LA COMUNITÀ LOCALE WIGWAM DI PINETO D'ABRUZZO



1



2



3



4



5



6

①
Chitarra abruzzese

②
Canelloni

③
Pallotte cacio e ovo

④
Virtù

⑤
Cicerchiata

⑥
Pizza dolce

⑦
Assortimento
dei dolci di Luisa

**Azienda Agricola
La Collina**
Strada Comunale Quinto
Colle Morino, 5, 64025
Pineto TE
+39 366 2311198
www.lacollina.shop



7