

## Cibo ed economia

# Sua santità l'olio, vera ricchezza locale

## Uliveti, vitigni e formaggi di grande qualità nell'enogastronomia del territorio

Giuseppe Grifeo

■ Cereali, ortaggi, vite e olivo sono alcuni dei cardini attorno ai quali ruotano sia l'enogastronomia che la produzione economica di Teramo e della sua provincia. L'olio extravergine di oliva Pretuziano delle Colline Teramane **Dop**, per esempio, punta di diamante dell'olivicoltura locale, è prodotto nella fascia collinare fra il massiccio del Gran Sasso d'Italia e il mare Adriatico. Un'area che interessa 24 comuni e parzialmente il territorio di altri 17.

Secondo il disciplinare del **Dop**, quest'olio deve essere prodotto da olive delle varietà Leccino, Frantoio e Dritta insieme fino al 75%, tutte nell'oliveto certificato; il restante 25% è da varietà locali minori, come il Tortiglione, la Carboncella e la Castiglione, ma devono essere sempre presenti nello stesso oliveto. L'olio extravergine di oliva Pretuziano ha un sapore gentile con note piccanti non troppo evidenti, appena amaro e mediamente fruttato, dal colore giallo-verde.

Un'altra bella avventura del teramano è il vino caratterizza-



**Varietà** Olio extravergine di oliva Pretuziano delle Colline Teramane **Dop**

to dal Montepulciano d'Abruzzo «Colline Teramane» Docg che conta su una ventina di cantine, dal «Controguerra» Doc e dall'Igt «Colli Aprutini» prodotto da una quindicina di cantine. Il tutto fa perno, anche per la produzione di altri vini tipici regionali, su vitigni autoctoni o presenti nell'Italia centrale: il classico Montepulciano d'Abruzzo da non confondere con i sangiovesi; il

Montonico localizzato soprattutto a Montonico di Bisenti e a Poggio delle Rose; Passerina appartenente alla famiglia dei Trebbiani; Pecorino; Trebbiano d'Abruzzo.

Poi i formaggi: il Pecorino Marcezzo e quello di Atri sono due bei rappresentanti del settore. Il primo, prodotto nelle zone più interne della provincia di Teramo, è molto piccante con un odore parecchio pre-

sente e consistenza particolare, cremosa. Perché questa caratteristica? Come per il «Casu Marzu» della Sardegna, il principio è lo stesso: sono le larve nate dalle uova depositate da una mosca, la *Phiophila casei*, a trasformare con i loro enzimi il formaggio rendendolo pastoso. Conclusa la trasformazione, questa crema da pecorino viene conservata in contenitori di terracotta o di vetro, pron-

ta da spalmare o da consumare con altri prodotti o in abbinamento con formaggi.

Altro prodotto tipico, la Ventrìcina Teramana, salume molto grasso (fino al 60 per cento), prodotto tra la fascia montana e pedemontana-collinare dei monti del Gran Sasso e della Laga: nella sacca fatta con vescica o stomaco di maiale, finisce un impasto fatto con ritagli di prosciutto, guanciale,

pancetta e sugna macinati e mescolati con aglio, rosmarino, peperone rosso dolce o piccante, sale e pepe. La migliore stagionatura è di circa 90 giorni. Infine i Marroni di Valle Castellana e la grande varietà di miele.

Da qui si comprende come tutto questo sia parte fondamentale dell'economia teramana e componente essenziale dell'industria agro-alimentare locale, della rete di commercializzazione all'ingrosso e al dettaglio e del settore dei servizi legata ai primi e al settore turistico. Teramo ha pure una sua vocazione industriale e commerciale come nell'area di San Nicolò a Tordino, a sette chilometri dal centro cittadino, dove sono molto forti il settore metalmeccanico e quello manifatturiero specializzato nell'abbigliamento, nella pelletteria e quindi nei tessuti, calzature e arredamento. Terra poliedrica e piena di sorprese.

### Ventrìcina Teramana

È un salume molto grasso prodotto nella fascia montana del Gran Sasso

**SPECIALE TERAMO**

**Cibo ed economia**

**Sua santità l'olio, vera ricchezza locale**

Uliveti, vitigni e formaggi di grande qualità nell'enogastronomia del territorio

**Il Paese del Natale**

**1 DICEMBRE dalle 19.00**

Raccontastoria "Il paese del Babbo", bolle di sapone, spettacolo di sculture con gelato.

**2 DICEMBRE dalle 16.00**

Babbo Natale e la tala trucca bambini.

**FEBO GARDEN**

www.febogarden.com TUTTI I GIORNI dalle 10.00 alle 19.00