



Villa Maiella La forza dell'Abruzzo

"Ho sempre pensato che non v'è nessuna felicità maggiore di quella della famiglia".
Fëdor Michajlovic Dostoevskij

TESTO di ALESSANDRO BOCCHETTI
FOTO di ANDREA DI LORENZO

È successo di tutto in questi mesi in Abruzzo, se apri i giornali non parlano d'altro: neve, terremoti, devastazione e ogni calamità sulla terra sembra essersi schiantata lì, all'ombra tra montagna sacra e bella addormentata. Poi in una mattina brumosa arrivi qui ai piedi della Maiella, con le cime innevate che pare di toccarle e quello che vedi è solo bellezza.

La macchina sale spedita dal mare cullata dalla voce di Neil Young, in pochi chilometri cambia tutto, dal turchese dell'Adriatico, al verde di una campagna faticata e agita, sino al bianco delle cime innevate. Una summa dello stivale in pochi minuti, non puoi fare a meno di pensare che questa è proprio una terra magica; è stupefacente come la sua fama non corra di bocca in bocca, la summa dell'Italia condensata in un mozzico.

Villa Maiella sta qui da sempre, sospesa tra mare e cielo, affacciata su un paesaggio mozzafiato. La famiglia Tinari la gestisce da 4 generazioni, è cambiata piano piano, senza fretta ma implacabilmente. Dalla trattoria spartana di nonna Ginetta, alla tavola di classe voluta da Angela e Peppino, coppia di vita e lavoro, fino alla tavola moderna ma locale dei fratelli Arcangelo e Pascal. Una stratificazione che salta subito agli occhi, anche nelle sale spaziose, ammodernate con gusto e pulizia su un impianto molto solido, la cosa impressionante è che non c'è mai stato un avvicendamento, ma le generazioni lavorano spalla a spalla in una dialettica che rende la cucina interessante tra ieri, oggi e domani. Non è proprio questo il racconto, la cifra peculiare dell'Italia?

Le famiglie sono l'ossatura del paese, la nostra croce e delizia, il senso del tempo che passa e dell'unità di un paese giovane, fatto di mille altri piccoli campanili, ognuno con una storia e dignità di nazione, "e te li senti dentro quei legami, i riti antichi e i miti del passato", canta la voce roca di Guccini. Ma sono anche la ricchezza e il senso di futuro di questa terra. L'Abruzzo è meridione culturalmente, da sempre Regno Borbonico, ma geograficamente terra di confine con il centro e di passaggio con la Toscana. Una terra celata ma insieme aperta al mondo a cui la legava il mare e i tratturi che portano le merci dalla ricca Firenze verso Oriente. Guardiagrele era la porta verso la costa dalla Maiella madre, sino all'Adriatico: una città di antico benessere, che si riconosce dai palazzi, dalle chiese e da una miriade di saperi antichi. Villa Maiella è custode e ambasciatrice di questo nel mondo, prodotti locali a cominciare dalle straordinarie Sise delle monache, un soffice bignè ripieno di una crema suadente e sensuale, la cui ricetta è custodita in una piccola bottega artigiana nel centro gestita dalla famiglia Lullo da generazioni, sempre presente nella proposta del ristorante. Emo è l'ultimo gestore di questa pasticceria, porta il nome del nonno e i suoi dolci sono una delle tante delizie locali che Peppino difende con passione schietta.

I Tinari sono solidi, anche fisicamente, riempiono lo spazio con una consistenza che è una cifra anche della loro cucina. Una cucina materica, fatta in ugual misura di tecnica e prodotto. All'ombra della Maiella si sono sempre forgiati grandi cuochi che poi hanno viaggiato per il mondo alle grandi corti e famiglie o nella *hotellerie*, da qualche tempo restano qui e nascono posti straordinari come questo. La cucina è una sintesi di tutto, tradizione e innovazione, conoscenza e voglia di cimentarsi. Angela e Peppino, portano una familiarità con i prodotti impressionante e un'eleganza di grande cucina italiana di fine secolo. I giovani Pascal e Arcangelo, nati e cresciuti tra tavoli e fornelli, non dormono certo sugli allori, ma dopo aver girato l'Europa per formarsi, rientrano nel ristorante con rispetto e coraggio, per scelta e non per necessità.



Sopra: La famiglia Tinari
A fianco: Patata farcita e crema d'aglio rosso di Sulmona

La cucina che viene fuori è impressionante, Arcangelo e Angela lavorano fianco a fianco con quella sicurezza che solo madre e figlio sanno avere, un accordo quasi magico. Le intuizioni moderne e tecniche del giovane, plasmate da una lunga scuola a corte da Michel Bras, si fondano con la solidità della cucina materna creando una armonia di nuovo classicismo sorprendente e apparentemente semplice e immediata come una canzone di Lennon. La sala gira precisa e raffinata sulla compostezza *jazzy* di Pascal, mai impostata o formale, suona quasi come un pezzo del Fagen più elegante. Su tutto, l'occhio attento e sapiente di Peppino, con la forza e consapevolezza del sapere, non solo cucina, ma aderenza al territorio.

L'approdo naturale è stato l'azienda agricola, che è il vero carburante di un ristorante che si nutre di prodotto: non basta più scegliere il migliore, conoscere gli artigiani e i raccoglitori uno a uno, ma la necessità è stata prodursi le materie prime che non trovavano, soprattutto le carni. Vedere i maiali neri abruzzesi pascolare bradi nella tenuta, sotto lo sguardo orgoglioso dei Tinari, è una esperienza quasi mistica e insieme ancestrale: bestie selvatiche, fiere e combattive, non puoi fare a meno di pensare a quanto lavoro e passione per gestirli, ma poi l'assaggi a tavola trasformati in salumi e ingredienti stupefacenti e sai che il lavoro è valso la pena, è un filo rosso che lega moltissime ricette. Una storia nella storia quella della azienda agricola che affianca il ristorante, perché le storie di questa tavola sono tante una dentro l'altra, sfaccettate come la tradizione che è solo una innovazione ben riuscita.

Come ti siedi a tavola e i piatti cominciano a girare è tutto chiaro. Una cucina moderna ma anche saldamente territoriale, dove passato e futuro si legano in un legame indissolubile e intimo, il menu è un ottovolante di sensazioni rassicuranti e insieme spiazzanti, quasi una canzone di Lana Del Rey, nuovissima, ma che sembra di aver sempre ascoltato.

Il Come un carpaccio apre le danze, un marinato di vitella a cui il caffè e le erbe montane donano uno smalto contemporaneo buonissimo, poi la Patata farcita, piatto povero ma vestito a festa, due ingredienti semplici, di cucina popolare, come la straordinaria patata abruzzese e l'elegante aglio rosso di Sulmona, compongono un antipasto di gran classe. La Pallotta cacio e ove, ci riporta indietro nel tempo, piatto povero fatto di quasi nulla: formaggio, uovo e sugo per un boccone di grande intensità e golosità, che ha al suo interno la storia della cucina abruzzese, contadina e gustosa, capace di confezionare un piatto unico dal nulla. Il Pack Choy e burro tranciato su salsa iodata è un colpo internazionale, una portata dal piglio ambizioso e sapienza transalpina, rinfresca una idea di cucina *fusion* nelle sue note classiche di burro nocciolato e fresche di vegetale: la verza appena scottata e poi passata nella semplicità della brace con un tocco affumicato guascone e intenso, poi l'umami della fermentazione di ostriche e il tono casalingo e rassicurante del burro emulsionato col Trebbiano... che piatto! Castagne, frascarelli e verza, sono una reinterpretazione di una classica zuppa di montagna, ma alleggerita di tutti gli orpelli, resta solo il sapore delle castagne che diventano un brodo leggero profumato di maiale con la verza croccante e la pasta fresca seccata. La Chitarra non poteva mancare, il primo araldo di questa cucina, un sapore antico, quasi da madeleine proustiana, sa di feste e cose buone, di battesimi e pranzi di famiglia, un morso di storia imprescindibile: il nerbo della pasta tirata sul carraturo e la cedevolezza quasi erotica del sugo d'agnello dalla lunga cottura sulla cedevolezza della ricotta di pecora appassita, perfetto e corroborante. La Sella di pecora chiude i conti su un pranzo fenomenale, si potrebbe chiamare futuro: un piatto dove c'è tutto l'Abruzzo di oggi, apparentemente la semplicità di una carne arrostita, ma poi in bocca riconosci la pecora, ingentilita con maestria senza maschere o artifici, solo grazie alla lunghissima frollatura della bestia intera. Un morso antico e ancestrale, nudo e minimale, ma incredibilmente addomesticato, solo rischiarato da un pizzico di acidità e morbidezza della mela e lassi, e reso elegante dalla laccatura di lardo di maiale in cottura.

Mondo, Italia, Abruzzo, Guardiagrele! David Byrne e *This must be the place* ci canta tra testa, cuore e viscere...



PLAYLIST

- _NEIL YOUNG, *Heart of Gold*, Harvest
- _FRANCESCO GUCCINI, *Radici*, Radici
- _JOHN LENNON, *Mind Games*, Mind Games
- _DONALD FAGEN, *I.G.Y.*, The Nightfly
- _LANA DEL REY, *Young and Beautiful*, The Great Gatsby
- _TALKING HEADS, *This Must Be The Place*, Speaking in Tongues

Villa Maiella

Via Sette Dolori 30
66016 Guardiagrele (CH) – Italia
Tel: +39 0871 809319
www.villamaiella.it



Pallotte cacio e ove

per 4 persone

Per le pallotte

*3 uova intere
1 quarto di spicchio d'aglio rosso tritato finemente
75 g di pane raffermo spugnato nel latte
1 pizzico di prezzemolo tritato
150 g di pecorino grattugiato a mano
250 g di formaggio di mucca semi stagionato grattugiato a mano
olio extravergine per friggere*

Per il sugo

*1 dl di olio extravergine
1 spicchio di aglio rosso
10 g di cipolla tritata finemente
250 g di filetti di pomodoro
brodo vegetale
1 pizzico di sale
1 rametto di basilico
germogli di lenticchie*

Sbattere le uova in una ciotola con l'aglio, il pane strizzato e il prezzemolo e infine aggiungere i formaggi grattugiati ottenendo un impasto consistente. Lasciar riposare per una mezzora. Con due cucchiari ricavare dall'impasto delle quenelle (per chi fosse meno pratico è possibile con le mani formare delle polpette allungate). Mettere a scaldare in una padella abbondante olio extravergine, portarlo alla temperatura di 130-140°C e friggere lentamente le polpette fino a che si gonfieranno e prenderanno un bel colore dorato. A questo punto adagiarle in un vassoio su della carta assorbente.

Far scaldare l'olio in un tegame possibilmente di coccio, mettere lo spicchio d'aglio schiacciato e aggiungere la cipolla tritata. Quando l'aglio sarà dorato, toglierlo e aggiungere il rametto di basilico e i filetti di pomodoro. Dopo 5/6 minuti di cottura, adagiare le polpette nel sugo, ricoprire con del brodo vegetale e far cuocere per altri 5 minuti. Aggiustare di sale e servire con un filo d'olio extravergine. Guarnire con i germogli di lenticchie.



Dall'alto in senso orario:
 Pak Choi e burro tranciato su salsa iodata
 Chitarra con ragù di agnello e ricotta affumicata al ginepro
 Carpaccio di vitellone bianco marinato al cumino montano e al caffè di Giamaica Caffè



ALLUMINIOAGNELLI
 FAMIGLIA DI IMPRESE

AGNELLI 1907

Un magico alluminio rivestito d'acciaio.



www.spiveitalia.com

Baldassare Agnelli, la storica fabbrica del "Made in Italy" in cucina, ha ideato 1907, una linea di pentole davvero specialissime. Alla eccezionale conduttività e leggerezza dell'alluminio associa l'incorruttibile acciaio inossidabile, che veste internamente ed esternamente la pentola e che la rende adatta anche per la cottura per induzione. Il cuore in alluminio, conferisce agli strumenti di cottura un maggior risultato per quanto riguarda la distribuzione del calore, migliorandone le prestazioni, riducendo i tempi di cottura e permettendo un notevole risparmio energetico, le pareti rivestite in acciaio inox rendono la pentola bella, facile da lavare, pratica e funzionale. 1907, un doppio vantaggio per voi.

PENTOLE AGNELLI
 PROFESSIONAL COOKWARE
 MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

Numero Verde
 800-233040

