

TERAMO**TRIONFO DELLA PASTA**

"Pasta amore mio": così avrebbe potuto anche chiamarsi questa insolita ma riuscitissima riunione conviviale organizzata da Gabriele Di Teodoro presso il ristorante "Borgo Spoltino" di Mosciano S. Angelo. Nata da una vecchia idea, da tempo cullata da Di Teodoro dopo aver assaggiato la pasta prodotta dal pastificio Verrigni di Roseto degli Abruzzi, la riunione conviviale ha attirato un nutrito numero di Accademici e ospiti, con l'idea di gustare pasta dall'antipasto al dessert. E così è stato. Va subito segnalata l'abilità dello chef Gabriele Marrangoni, che ha saputo impostare un menu calibrato nella successione dei piatti, nei condimenti, nei sa-

pori e soprattutto facendo attenzione ai tempi di cottura. La riunione conviviale è stata l'occasione per celebrare la giornata della cultura ma anche per ricordare il grande Pellegrino Artusi, dal cui sacro testo sono state tratte e rielaborate alcune ricette. "La pasta - ha esordito il Delegato Luigi Marini - è una vera e propria bandiera per il nostro paese. L'azienda Verrigni, che ha fornito tutte le paste degustate, si è distinta non solo per la qualità delle materie prime, grani e semole, di produzione rigorosamente nazionale, ma soprattutto per le tecniche di lavorazione artigianali e innovative, utilizzando trafile in oro che conferiscono alla pasta gusto e consistenza diversi rispetto a quella trafilata in bronzo". I giovani e simpatici

coniugi Verrigni hanno molto brevemente sottolineato il loro impegno nella ricerca di materie prime di qualità e subito dopo è stato servito l'antipasto: conchiglie di semola ripiene di ottima mousse di baccalà, adagiate su una delicata crema di porri, insaporita da un olio al peperone dolce secco: ineccepibili. I piatti successivi sono stati un crescendo di sapori, aromi e gusti, a partire dai delicati tubetti con patate Turchesa e pecorino (rivisitazione di una vecchia minestra povera della tradizione teramana, pasta e patate). Ai fusilli (ciccioiti, al dente), creati con le trafile in oro, mantecati in crema di carciofi e sovrastati da una sottilissima julienne di carciofi fritti, sono seguiti gli spaghetti conditi con razza, lupini di

mare e asparagi: c'era solo l'imbarazzo nella scelta su quale fosse migliore. Quindi un classico della cucina teramana, immancabile piatto domenicale di molte tavole: la chitarra al sugo di pomodoro e tre varietà di carne. Insolito ma ottimo il dessert: paccheri di farina di kamut gratinati, ripieni di morbida crema pasticciera, e conditi con ananas speziato e caramellato.

In questa inusuale colazione, nulla è stato sopra le righe: giusti i quantitativi, i condimenti, celere il servizio, calda

l'atmosfera (aiutata dalla splendida scoperta dei vini dell'azienda Cioti, rigorosamente da segnalare) nella lunga e unica tavolata. Ringraziamenti meritati allo chef Gabriele, ai coniugi Verrigni, a Bertino Cioti ma soprattutto al Simposiarca, Gabriele Di Teodoro, che ha saputo regalarci una splendida giornata. (Roberto Ripani)