

Dal 4 al 7 settembre a Civitella del Tronto rivive la grande gastronomia della tradizione

In piazza a Borrano di Civitella del Tronto, dal 4 al 7 settembre, tornano a rivivere i piatti della tradizione con la **3^a Rassegna gastronomica delle Ceppe Civitellesi e Spezzatino alla Franceschiello**.

A presentare l'iniziativa sono intervenuti al Consorzio BIM il sindaco di Civitella del Tronto, **Cristina Di Pietro**, il ristoratore **Daniele Zunica**, titolare del ristorante Zunica 1880, e **Marco Tondi**, presidente dell'associazione culturale "**La Piazzetta**".

"Obiettivo esplicito della Rassegna - spiega il sindaco Di Pietro - è proprio quello restituire dignità e riportare all'interpretazione più autentica due piatti "forti" della grande tradizione gastronomica civitellese: le ceppe e lo spezzatino alla Franceschiello.

Ricette che, per la preparazione, richiederanno tutta l'esperienza e l'abilità delle infaticabili massaie locali, che custodiscono gelosamente le ricette della tradizione, e che, durante la kermesse, saranno supportate dalla consulenza gastronomica professional dell'equipe del Ristorante Zunica 1880, e del suo chef **Luca Di Felice**.

Delle tradizioni altrimenti a rischio estinzione: basti pensare che le ceppe, che la leggenda vuole inventati da un cuoco militare durante un assedio alla Fortezza utilizzando, in assenza di attrezzi idonei, un ceppetto di legno, sono una delle paste fresche della gastronomia abruzzese più apprezzate - tra l'altro non la si può trovare in vendita in alcun negozio - e complesse da realizzare, proprio per l'alta manualità ed esperienza richieste.

"Un piatto - aggiunge Daniele Zunica - che in occasione della Rassegna sarà possibile degustare non solo nei ristoranti locali ma finalmente in piazza, come vuole la ricetta imperante dello "street food" e rigorosamente secondo la ricetta tradizionale, che prevede un condimento a base del classico "ragù della festa", realizzato con tre diverse carni locali: vitellone bianco di razza marchigiana, agnello e maiale".

L'altra ricetta proposta ai visitatori della Rassegna civitellese sarà un altro piatto tipico della rinomata tradizione culinaria locale: il franceschiello, spezzatino di agnello e pollo che richiama, non solo nel nome, la gloriosa storia di cui la città-fortezza è stata protagonista.

Da giovedì 4 fino a domenica 7 settembre a Borrano stand gastronomici aperti dalle ore 19; tutte le serate saranno allietate da musica dal vivo. Un modo per mantenere viva la cultura gastronomica degli antenati e promuovere un momento di aggregazione, anche attraverso lo stretto coinvolgimento del territorio e l'impegno di tante famiglie e giovani del luogo, riuniti nella neonata associazione culturale "La Piazzetta", promotrice della Rassegna, che ha già organizzato con successo l'iniziativa Un Borgo di Birra, Rassegna di birre artigianali e *street food*, svoltasi a Civitella alla fine del mese di luglio.

E nelle intenzioni degli organizzatori c'è quella di ampliare, per le prossime edizioni, il progetto coinvolgendo anche il centro storico e le altre frazioni del borgo.

La curiosità

I maccheroni con le ceppe, come vuole la tradizione

A cura di Daniele Zunica, titolare del Ristorante Zunica 1880 di Civitella del Tronto

Che saranno mai i 'Maccheroni con le ceppe' o le 'Ceppe di Civitella' che dir si voglia? Semplice. Si tratta di arrotolare la

*sfoglia (porosa, un poco alta e tagliata in tanti pezzetti uguali) intorno ad un ferro da calza o ad una asticella d'ombrello non cromata per ricavarne, sfilando, una specie di bucatino irregolare e arricciato, lungo poco più del dito medio (circa 7-8 cm). Semplice a dirsi, ma difficilissimo a farsi! È un'arte tramandata di generazione in generazione e conservata da pochissime signore del luogo. Una di loro, la dolcissima signora **Iolanda Vittori**, è una vera maestra nel prepararle, instancabile e velocissima. Doti indispensabili per poter rifornire, da sempre, il ristorante. Si tenga conto che occorre almeno un'ora per pochi etti di 'ceppe'. Nell'armonia del gesto, nella pazienza, nella manualità tramandata da madre in figlia il segreto per 'farle' una ad una, disponendole in serie sulla tavola per contarle, come nel pallottoliere. Ecco il segreto di una pasta consistente ma digeribilissima, che accoglie e conserva il condimento come in uno scrigno grazie al piccolissimo foro che l'attraversa. Il condimento classico per questo capolavoro della tradizione gastronomica è il 'ragù di tre carni', o 'salsa classica', fortemente influenzato dalla cultura gastronomica napoletana. Parente strettissimo dei ragù raccontati da Eduardo e Sofia: il ragù della festa, lasciato 'pippiare', ovvero sobbollire lentamente, per giornate intere. Le tre carni: 'Vitellone Bianco dell'Appennino centrale' (razza Marchigiana); agnello locale e maiale (possibilmente la costata). Come viene preparato? Si mette a rosolare in olio extravergine il soffritto classico di sedano, carota e cipolla, aggiungendo le carni. Raggiunta una buona doratura, si aggiusta di sale, si aggiunge un pizzico di noce moscata e si sfuma con un bicchiere di buon Trebbiano d'Abruzzo dealcolizzato. A questo punto si aggiunge il pomodoro (quello in bottiglia fatto in casa) e una cipollina intera steccata con un paio di chiodi di garofano. Si lascia sobbollire, come detto, lentissimamente, lasciando ritirare il ragù fino alla densità desiderata. A cottura della pasta ultimata, si saltano in padella le 'ceppe' con il condimento e si servono in un piatto ampio e poco fondo, terminando con un ulteriore cucchiaio di ragù e una generosa quantità di pecorino stagionato a scaglie o di formaggio grana.*