

Far conoscere, valorizzandoli, i prodotti agroalimentari dell'Abruzzo, catalogandoli attraverso un requisito davvero originale: la loro altitudine di provenienza, a quale quota nascono spontaneamente alcuni prodotti, dove ne vengono coltivati altri, o allevati bovini e ovini. L'idea è venuta allo chef abruzzese Franco Franciosi, socio BCC di Roma e titolare ad Avezzano del ristorante **Mammaròssa** (la nonna, in dialetto abruzzese) dove la qualità di questi prodotti a km0 viene esaltata in un mix di sapori e creatività.

Ebbene, è proprio dalla continua ricerca del perfetto connubio tra fantasia culinaria e valorizzazione dei prodotti locali, che prende vita il progetto *Quote*, come spiega lo stesso Franciosi: "Già nel 2005, quando ancora professionalmente mi occupavo di altro, avevo promosso e avviato una kermesse gastronomica ad Avezzano chiamata *Sentieri del gusto* nella quale contadini, agricoltori, pastori, potevano far conoscere i loro prodotti di nicchia a un pubblico più ampio".

Un modo per riportare all'attenzione del pubblico antiche tradizioni e ricette le quali, non potendo usufruire della forza mass mediatica del marketing – tipica dei grandi marchi – oggi, come in passato, possono far leva solo sul passaparola e sulle fiere di paese. "Oltre all'esposizione dei prodotti, all'interno della kermesse organizzavo anche convegni, nei quali erano gli stessi piccoli produttori a presentare i loro prodotti e a spiegarne la genesi e le modalità di lavorazione". Con un duplice interesse: non solo quello del produttore, ma anche dello stesso autoctono che spesso pur vivendo nel territorio, non ne conosce le peculiarità legate alla storia e alle tradizioni.

Con il passare degli anni la vocazione di Franciosi alla conoscenza e alla riscoperta del patrimonio agroalimentare abruzzese – esaltato dalle caratteristiche morfologiche e climatiche della Regione stessa – è cresciuta sempre di più, spingendolo a



Quote, perché in Abruzzo ogni altezza ha un suo sapore

Al via il progetto ideato dallo chef Franco Franciosi per catalogare il patrimonio agroalimentare della Regione in base all'altitudine

di PIERGIORGIO LIBERATI - Foto di ALBERTO BLASETTI



esplorare tutto il territorio abruzzese, non solo quello marsicano. Un percorso che lo ha portato poi alla nascita del ristorante Mammarròssa e, oggi, al progetto *Quote*. “Nel 2019”, spiega, “prendendo spunto dallo chef peruviano Virgilio Martínez, che oggi coniuga cucina moderna con prodotti tradizionali peruviani, ricercati e catalogati attraverso un lavoro certosino, ho deciso di avviare il progetto *Quote*”. Ma come mai l’altitudine? “Beh, fateci caso, la maggior parte di noi si muove in pianura, ma chi vive in Abruzzo sale e scende conti-

coltivazioni agricole, pasta fresca, olio extra vergine d’oliva: fare l’elenco di ogni singola realtà agroalimentare catalogata da *Quote* sarebbe troppo lungo, a tal punto che il progetto consta anche di un atlante dei prodotti, ovviamente aperto e in continua evoluzione, ad opera sempre dello chef di Avezzano, che aggiunge altri dettagli al suo lavoro di ricerca. “Dal satellite sono individuabili sulla Terra due grandi meraviglie create dall’uomo: la Grande Muraglia cinese e le Piramidi egizie. Ma se si guarda bene c’è una terza opera

Il ristorante Mammarròssa



nuamente di quota, passando dal mare alla montagna in poco tempo. Da qui l’idea di individuare e catalogare i prodotti in base alla loro altitudine”. Una Regione, l’Abruzzo, di diecimila chilometri quadrati, dove con soli 50 km si passa dal mare ai 2.900 metri di altezza del Gran Sasso. E che nasconde tesori naturali oltre che alimentari. Carni, formaggi, salumi, legumi, erbe e prodotti spontanei,

Obiettivo finale di *Quote* vuole quindi essere un rilancio delle tradizioni e dei valori agroalimentari che possano costituire anche un importante volano economico per il territorio abruzzese

umana visibile dal satellite: sono i tratturi, attraverso i quali i contadini si spostavano nelle loro migrazioni, accompagnati da tradizioni culinarie che oggi l’Italia deve ritrovare e valorizzare”, spiega Franciosi. Del resto l’Amatriciana, la

Carbonara e la Cacio e pepe sono tre tipi di pasta che nascono proprio dai contadini e dai pastori che utilizzavano prodotti poveri ma genuini

Atlante aperto delle produzi

a cura di: QUOTE

CARNE

Vitellone bianco dell'Appennino centrale, Agnello igp del centro Italia, Pecora Sopravvissana, Maiale nero, Selvaggina

FORMAGGI

Castel del Monte (*Canestrato, ricotta*)
 Farindola (*Pecorino di Farindola*)
 Atri (*Pecorino di Atri*)
 Scanno (*Pecorino, ricotte fresche e stagionate, caciocavallo, caprino, stagionato di mucca, trelatti*)
 Anversa degli Abruzzi (*Pecorino, ricotte fresche e stagionate, caciocavallo, caprino*)
 Campo Felice (*Mozzarella, ricotta di mucca, erborinato, stagionato di mucca, pecorino*)
 Rivisondoli (*Mozzarella appassita, latticini*)
 Monti della Laga (*pecorino Amatriciano*)
 Provincia di Chieti (*Caciotta Frentana*)
 Pescocostanzo (*Caciocavallo*)
 Zona aquilano (*Caciofiore aquilano a caglio vegetale di carciofo*)

SALUMI

Mortadella di Campotosto, Ventricina Teramana, Ventricina del Vastese, Salsicciotto Frentano, Mortadella di Campotosto, Cuore di Paganica, Salsiccia di Fegato Aquilano, Salame Aquila, Fiocco d'Abruzzo,

Salame abruzzese, Pancetta abruzzese, Guanciale abruzzese

LEGUMI

Cece di Navelli
 Fagioli di Paganica
 Fagioli di Monticchio
 Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio
 Fagiolo Tondino del Tavo
 Lenticchie di Collarmele
 Fagiolo di Frattura

ERBE E PRODOTTI SPONTANEI

Cicorie selvatiche, Liquirizia, Aglio orsino, Asparagi selvatici, Orapi, Luppulo selvatico, Portulaca, Borragine, Tartufo bianco, Tartufo nero pregiato, Tartufo uncinato, Tartufo estivo (Scorzone), Tartufo Bianchetto, Funghi (*porcini, ovoli, ecc.*)

COLTIVAZIONI

AGRICOLE (ortaggi e frutta)
 Aglio rosso di Sulmona
 Cipolla bianca di Fara Filiorum Petri
 Cipolla di Scurcola Marsicana
 Fico Secco Reale di Atessa
 Patata Turchesa
 Peperone dolce di Altino
 Pomodoro Mezzotempo di Vasto
 Pomodoro Pera d'Abruzzo
 Carciofo di Cupello
 Patata Turchesa

Patata del Fucino IGP
 Patata di Montagna del Medio Sangro
 Carota del Fucino IGP
 Uva Montonico
 Zafferano dell'Aquila
 Zafferano della Vallelonga
 Oliva Intosso
 Pesche di San Salvo
 Castagna della Valle Roveto
 Mela della Valle del Giovenco
 Agrumi della Costa dei Trabocchi

CEREALI

Grano Solina dell'Appennino Abruzzese
 Grano Saragolla
 Grano Rosciola
 Grano Senatore Cappelli
 Farro
 Orzo
 Mais semi antichi

PASTA FRESCA

(realizzata in casa con farine, uova e prodotti biologici abruzzesi)
 Pasta all'uovo (*spaghetti alla chitarra, sagne, sagnette, volarelle o quadrucci, tacconi o pezze, pappardelle ...*)
 Pasta acqua e farina (*mugnaia o molinara, maccheroni "al rintrocilo", cazzarelli, quagliatelli, cordicelle, cecamariti o cecatelli ...*)
 Paste speciali (*gnocchi di patate, ravioli di ricotta, scrippelle, pedacce di farro ...*)



per mangiare durante la transumanza e le migrazioni annuali. Ed è proprio da qui che l'Italia deve ripartire per rilanciare la sua cucina.

Un'altra curiosità del progetto sta nel logo: nella O di *Quote*, sono riportate in piccolo le lettere I e X, in

modo che la parola "Quote" potrebbe leggersi anche Quixote, cioè il nome spagnolo di Don Chisciotte della Mancia che rappresenta la purezza contrapposta alla realtà terrena di Sancho Panza. "Si tratta di un dualismo tra sogno e realtà, o meglio

della ricerca del sogno e della realtà che quotidianamente viviamo. Anche nel settore della cucina dovremmo ricercare il sogno", aggiunge il titolare di Mammaròssa.

Obiettivo finale di *Quote* vuole quindi essere un rilancio delle tradizioni e

oni autentiche d'Abruzzo



PASTA SECCA

Tutte le tipologie
(realizzate da pastifici abruzzesi
possibilmente artigianali e con
farine abruzzesi o da pastifici non
abruzzesi con farine abruzzesi
biologiche o contadine)

PANE

Tutte le tipologie
(realizzate in casa, o da forni
possibilmente artigianali, con
farine abruzzesi biologiche o
contadine)

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA

zone di produzione:
Val Vomano, Val Vibrata,
Aprutino, Toccoiano, Vestino,
Valle Peligna, Valle Roveto,
Vastese, Frentano,
Teatino

varietà:

Dritta (La troviamo nell'area
vestina come i comuni di Pianella,
Moscufo e Loreto Aprutino, in
espansione in tutta la regione)
Gentile di Chieti (Varietà tipica
della provincia di Chieti,
apprezzata per la produttività e
resistenza al freddo)
Toccolana (è dell'area olivicola
del comune di Tocco Casauria e
Castiglione a Casauria)
Castiglionesa (Varietà presente
nel comune di Castiglione Messer
Raimondo e zone limitrofe)
Intosso (Presente a Casoli,
Palombaro, Archi e Roccascalegna)
Cucco o Oliveo (Presente nei
vecchi oliveti della collina litoranea,
soprattutto nei comuni di
Francavilla, Montesilvano, Pescara
e Bucchianico)
Ghiandaro o Iannaro e
Crognalegno (Piante di questa
qualità sono presenti negli oliveti di
Chieti e Pescara)
Nebbio di Chieti (presente lungo
la fascia collinare litoranea tra
Ortona e Vasto, particolarmente
adatta alle condizioni climatiche del
litorale)
Leccino (Presente in tutta la
regione e sua diffusione predilige

l'area collinare litoranea e i terreni
fertili e profondi)

Frantoio (Varietà presente in tutta
la regione, in particolare modo nella
provincia di Teramo)
Tortiglione (Teramo e provincia)
Palombaro (Chieti e provincia)

ALTRO

Mieli dell'Appennino
Abruzzese, Vino Cotto di
Roccamontepiano
Mosto cotto di Prezza
Confetti di Sulmona
La Pizzella (o ferratella) tipica
d'Abruzzo, Parozzo
d'Abruzzo, Pan dell'Orso di
Scanno "Sise delle Monache"
di Guardiagrele
Bocconotto frentano
Pepatelli teramani
Scrucchiata (marmellata di Uva
Montepulciano), Sassi
d'Abruzzo (mandorle atterrate)
Torrone di L'Aquila,
Crocante di Mandorle
Centerba Genziana
(realizzazione con prodotto legale)
Ratafià, Amaretti

PESCE DI MARE

Tutti i pesci pescati nella
Zona (FAO 37) (Subarea 2.1
Mar Adriatico - Subarea 2.2
Mar Ionio)

PESCE DI FIUME O DI LAGO

Tutti i pesci pescati (o allevati
con metodologie sostenibili)
nei fiumi o laghi d'Abruzzo

dei valori agroalimentari che possano costituire anche un importante volano economico per il territorio abruzzese. "Se si riuscisse a trovare un punto di incontro tra piccolissimi produttori e commercianti non dovrebbe essere più il ristoratore o il

semplice cliente ad andare dal contadino a Castel del Monte, piuttosto che a Scanno o a Pescara", conclude Franciosi, "ma ci sarebbe un intermediario, il commerciante, a centralizzare prodotti che ormai vengono lavorati da pochissime persone

e all'interno di contesti familiari, gli unici depositari di tradizioni destinate altrimenti a scomparire".

Un vero e proprio patrimonio umano e agroalimentare del quale l'Abruzzo e l'Italia intera non devono fare a meno.