

IL RICETTARIO DELLA FILIERACORTA DEL CERRANO



galterreverditeramane.it



Filiacorta del Cerrano è un'iniziativa promossa dal GAL
Terreverdi Teramane nell'ambito del PSR Abruzzo 2014-2022;
Misura 19 - Sottointervento 19.2.1.TV1.1 Fase 3

IL BUON MANGIARE E IL BUON BERE

La **ricchezza paesaggistica** di questo territorio, con opulenti uliveti, frutteti, vigneti ed orti unita alla preziosa ed antichissima tradizione marinara che garantisce un pesce sempre freschissimo, fanno riscoprire a tavola i **sapori gustosi e genuini** di una volta.

L'**olio extravergine di oliva**, ottenuto dalla prima spremitura delle olive, possiede un aroma ed un gusto inconfondibile. I vini, prodotti nei vigneti che dal mare risalgono verso la collina, sono i tipici **Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo e Trebbiano d'Abruzzo**, apprezzati per il gusto fermo ed equilibrato che il clima particolarmente mite di queste terre conferisce.

Il **Montepulciano d'Abruzzo**, di colore rosso intenso, bevuto giovanissimo emana profumi che ricordano la prugna, la mora di rovo e la carruba, mentre invecchiato si fa più etereo volgendo al sapore di liquirizia e vaniglia, morbido e asciutto si accompagna bene ai pasti più impegnativi.

Il **Cerasuolo**, ottenuto da una fermentazione più limitata, ha un profumo delicato di sapore asciutto e fruttato che si accompagna egregiamente con i sapidi formaggi del posto.

Il **Trebbiano**, secco e fresco, ha una persistenza delicatamente amara che si sposa perfettamente con le gustose ricette di pesce.

Tra i prodotti tipici spiccano inoltre il **formaggio pecorino**, prodotto in piccole aziende agricole ancora con metodi artigianali. Non mancano sulla tavola produzioni locali come le salcicce, la ventricina, la lonza e il prosciutto nostrano insieme ai tradizionali dolci, il **tralcio d'Abruzzo di Roseto** e la **liquirizia di Silvi**.

Chi visita le **Terre del Cerrano** non può andare via senza aver gustato i piatti tipici di questa zona come i famosi "**maccheroni alla chitarra** con le polpettine", le "**scrippelle m'busse**" realizzate con le crespelle ricoperte di brodo ed il tradizionale "**timballo di scrippelle**", piatto simile alla lasagna, ma realizzato con le crespelle al posto della sfoglia.

Tra i piatti di pesce i protagonisti sono sicuramente il "**brodetto di pesce**" e la "**paranza**" e tante altre specialità della tradizione marinara.

LE AZIENDE DELLA FILIERA CORTA DEL CERRANO

Società Agricola Oltrelatte San Francesco

Caseificio artigianale, produzione artigianale giornaliera di latticini e derivati

Via dell'Industria snc S.P. 27 - Scerne di Pineto (TE)

☎ +39 085 4299956 - Mobile: +39 349 2956002

✉ info@oltrelatte.it - www.oltrelatte.it

Azienda Agricola Biodinamica Lu Cavaliere

Produzione olio evo, peperoncini, allevamento animali bassa corte

Via Pietro Germi - Scerne di Pineto (TE)

☎ +39 339 3631449

✉ info@lucavalire.com - www.lucavalire.com

Oleificio Matalucci Ortenzia

Produzione olio evo, Bio, Dop, condimenti e agrumati, sott'oli, cosmetica e didattica

Via Rotabile per Casoli, 27 - Scerne di Pineto (TE)

☎ +39 085 9762129 - Mobile: +39 347 7214600

✉ info@oliomatalucci.it - www.oliomatalucci.it

Azienda Agricola La Collina

Produzione artigianale condimenti, conserve, succhi, dolci e confetture

Strada Comunale Quinto Colle Morino, 5 - Pineto (TE)

☎ +39 366 2311198

🌐 www.lacollina.shop

Azienda Agricola Tenuta Sant'Ilario

Frantoio aziendale, produzione olio evo e condimenti aromatizzati 40 gusti differenti

Costa del Mulino - Pineto (TE)

☎ +39 333 9296141

✉ info@tenutasantilario.com - www.tenutasantilario.com

Azienda Agricola Del Sole

Produzione di ortofrutta, passata di pomodoro, sott'oli, olio, farro e farine

Contrada Cannuccia, 19 - Pineto (TE)

☎ +39 388 3556156

✉ azienda.agricoladelsole@gmail.com - FB azdelsole

Azienda Agricola Pavone

Allevamento suini, lavorazione e vendita carni, insaccati, porchetta

Contrada Cannuccia, 19 - Pineto (TE)

☎ +39 347 9149291 - +39 349 6680203

✉ catiadisante.maiali@gmail.com

Azienda Agricola Ilario Del Sole

Allevamento suini, lavorazione insaccati, salumi salsicce, porchetta, macelleria

Allevamento: Contrada Cannuccia, 8 - Pineto (TE)

Punto vendita: Via Dante Alighieri, 20 - Pineto (TE)

☎ +39 085 9491178 - Mobile: +39 331 4076113

✉ emanueleofsun@hotmail.it -

🌐 www.macelleria-del-sole-di-del-sole-fiorenzo-c-sas.business.site

Azienda Agricola Tiberio Ferretti

Produzione vitivinicola con vendita di vino sfuso

Contrada Camerino, 7 - Pineto (TE)

☎ +39 339 6978951

✉ aulentoscirocco@gmail.com

Azienda Agricola Garra - La Foresteria

Produzione di olio evo. Nella villa una struttura ricettiva con 10 posti letto

Strada bivio Atri Pineto, 5 - Pineto (TE)

☎ +39 338 6435035

✉ antonellogarra@gmail.com - FB aziendaagricolagarra

Azienda Agricola Biologica Cerrano

Produzione vino e olio

Strada Statale, 16 km 33 - Pineto (TE)

☎ +39 333 6838098

✉ agricolacerrano@gmail.com

Azienda Agricola Cilli

Produzione di frutta, verdura, olio, vino, uova, legumi, animali da cortile

Contrada Colle Cretone - Pineto (TE)

☎ +39 320 7523888

✉ gabrielsole@gmail.com - FB Azienda-Agricola-Cilli

Azienda Agricola Cerrano Matrinus

Produzione vitivinicola, olio evo e tartufi

Strada Statale 16 km 431 - Pineto (TE)

☎ +39 085 930988

✉ cerranomatinus@gmail.com

Società Agricola Mediterraneus

Produzione di tartufi, vino e olio bio

Contrada Colle Cretone - Pineto (TE)

☎ +39 085 9490306

✉ mediterraneus@gruppobalducci.it

Pescatore Massimiliano Cimini

Prodotti della piccola pesca

Pineto (TE)

☎ +39 333 2632909

Società Agricola Anfra

Produzione di vini bio

Via Nazionale Nord - Pineto (TE)

☎ +39 347 8330455

✉ info@anfra.it - www.anfra.it

Macelleria Colle Cretone

Produzione artigianale di macelleria, salumeria, pronti a cuocere, gastronomia d'asporto

Via Giosuè Carducci, 30 - Pineto (TE)

☎ +39 085 9490930

✉ macelleriacollecetone@legalmail.com

Scrippelle 'Mbusse

Le **scrippelle** sono sottili "frittatine" l'equivalente abruzzese delle crepes, preparate con farina, uova e acqua. La loro versione "**mbussa**", ossia bagnate con brodo, è una ricetta tipica del teramano.

La tradizione vuole che la nascita di questo piatto risale ad inizio dell'800, e che la versione 'mbusse, sia dovuta all'inventiva del **teramano Enrico Castorani**, assistente del cuoco addetto alla mensa degli ufficiali francesi di stanza a Teramo.



Timballo di scrippelle

Il **Timballo di scrippelle**, immaneabile nelle grandi occasioni, è una ricetta tipica della tradizione culinaria teramana. Da non confondere con la lasagna, non è infatti composto da sfoglie di pasta bensì dalle **scrippelle**, dischi sottilissimi di acqua, farina e uova, preparati su una padella caldissima.

Il timballo è ricco di "**pallottine**" come quelle dei maccheroni alla chitarra e i leggerissimi strati di scrippelle ospitano spinaci, uova, dadini di formaggio o mozzarella, carciofi o zucchine.



Taijarille fasciule e coteche

Piatto legato alla grande **presenza** dei **legumi** nell'alimentazione di un tempo.

La **pasta è fatta a mano** ed è composta soltanto di acqua e farina stesa fino a un medio spessore e poi tagliata al coltello (da qui il nome) a strisce sottili di dimensione variabile da famiglia a famiglia o da zona a zona.

Un battuto di prezzemolo, lardo, pomodori, sedano, aglio, origano e cipolla da soffriggere accompagna le **cotiche** tagliate a striscioline. A cottura ultimata si aggiunge un po' di pecorino abruzzese e del peperoncino piccante.



Il Brodetto Pinetese

Il **brodetto pinetese** è nato come piatto povero dei pescatori di Pineto, Silvi e Roseto che utilizzavano quel **pescato** che era difficile da vendere a causa della sua bassa qualità, o delle dimensioni dei pesci, troppo piccoli, e che addirittura utilizzavano, quando il pesce era troppo poco, dei pezzi di scoglio con attaccate alghe e molluschi.

Il brodetto non è solo un piatto di pesce, ma è una vera e propria **tradizione**.



Li Granitt

Era antica usanza prepararli per le donne nel periodo dell'allattamento perchè si credeva che aiutassero la produzione di latte.

I **granetti** di solo acqua e farina e fatti rigorosamente a mano sono l'antica preparazione della tradizione contadina, accompagnata con un soffritto di cipolla e fave e, mcon l'aggiunta di guanciale o pancetta di maiale.

E' un **piatto povero** ma decisamente gustoso, grazie alle ottime materie prime impiegate. A cominciare dalla **Solina**, varietà autoctona di **grano tenero** coltivato sull'Appennino abruzzese.



Maccheroni con pallottine

È un piatto che segnava il tradizionale momento di **riunione domenicale** delle famiglie ed appuntamento ghiotto dopo una settimana di lavoro nella serena ruralità locale. Sono **spaghetti di pasta all'uovo** che hanno la tipica sezione quadrata, realizzati con un **telaio di legno** sul quale sono fissati dei fili metallici che ricorda una **chitarra**.

Il condimento è un **sugo di carni miste** molto saporito che richiede una lunga cottura, arricchito con piccolissime **polpettine** di manzo, le pallottine.



Formaggio fritto

Da sempre terra di **transumanza**, l'Abruzzo è ancora oggi molto legato a tradizioni e prodotti del suo territorio. Fra questi si distingue il **Pecorino**, un formaggio che un tempo rappresentava l'alimento base delle famiglie che vivevano di pastorizia.

Avendo a disposizione pochi ingredienti, era compito delle donne ingegnarsi per sostenere la propria famiglia e fu così che nacque il **cacio fritto**.

Avvolto in una semplice pastella a base di farina, acqua e uova, il cacio fritto viene ancora proposto nei ristoranti come gustoso antipasto.



Frittura di paranza

È una **frittura di pesce** di piccolo taglio. Prende il nome dalla **paranza**, tipica barca per la pesca a strascico impiegata dalle marinerie locali.

È fatta con merluzzetti, triglie, sogliole, suace, ma anche con pesci di piccolo taglio, come alici, mazzoni, retunni o vope.

La frittura viene fatta passando il pesce nella farina, friggendolo rapidamente nell'olio bollente e asciugandolo su carta assorbente. La frittura di pesce va mangiata caldissima.



Arrosticini

Spiedini a base di **carne di pecora** (in passato si usava anche l'agnello e/o castrato).

La carne va tagliata a **cubetti piccoli** ed inseriti cubetti di grasso, che sciogliendosi la ammorbidisce ed arricchisce di sapore.

Per essere cucinati nel modo corretto necessitano della **furnacell'** a forma di canale della grondaia con quattro piedi, il canale allungato contiene la brace e gli spiedini vengono poggiati sopra e solo la carne rimane sulla brace.



Le Mazzarelle

È il primo piatto del **pranzo pasquale**, una sorta di tradizionale ouverture dedicata all'**agnello** ed evocatrice di un indimenticabile passato di quotidianità contadina.

Piatto semplice, all'apparenza, coratella di agnello tagliata a listarelle e insaporite con **spezie** varie, avvolta in foglie di **indivia** legate con budelline dello stesso agnello, serviti sia in bianco che con un buon sugo di pomodoro.



Lu Ciff e Ciaffe

Fatto con **carne di vitello, pollo e agnello** e **suino**, cotti in tegame con **vino, aglio, pepe** ed **odori naturali**.

È una saporita padellata di carne di maiale ridotta a spezzatino e soffritta nell'olio con abbondante cipolla.

A metà cottura si aggiungono erbe aromatiche con aglio e **peperoncino**. Va servita caldissima con accanto qualche fetta di pane bruschettato e insaporito con il sughetto di cottura.



Bocconotti

Squisito pasticcino a base di **pastafrolla**, menzionato nel "Vocabolario abruzzese" di Domenico Bielli (1930) - dove troviamo appunto la dizione di "buccunotte".

Preparati con una pasta frolla a cui viene aggiunto un ripieno con **marmellata d'uva, cedro candito, cannella, mandorle tostate** e macinate, la buccia di un limone grattugiata, **cioccolato** a pezzetti e coperti con un altro sottile strato di pasta frolla.



Caggionetti

"**Caggiunitt**" in dialetto locale, sono tra i più noti dolci tipici locali, preparati in inverno durante il periodo natalizio. Una ricetta antica, tramandata di generazione in generazione con tante varianti.

A base di **pasta frita** prevedono un ripieno composto da un impasto di castagne, marmellata, miele, zucchero, cedro candito, cioccolato fondente grattugiato, mandorle tostate e macinate, rum, bucce di limone grattato e cannella.



Uccelletti di Sant'Antonio

"**Li cellett de Sand'Antonio**" sono il piatto tipico del 17 gennaio ricorrenza di Sant'Antonio Abate, il Santo protettore degli animali, ma anche delle stalle e dai pericoli degli incendi, molto venerato in Abruzzo.

Sono biscotti a forma di uccello, ripieni di **marmellata d'uva**. D'inverno si usa consumarli a fine pasto inzuppati con vin brulé, vino cotto o Montepulciano d'Abruzzo.



Sfogliatelle

Sono dolci ripieni di confettura che si preparano durante il periodo delle feste natalizie.

Simili nella forma alla frolla riccia napoletana, sono in realtà preparati con tanto strutto e riempiti con le tradizionali **marmellate d'uva Montepulciano** dette "scrucchiate" per la particolare consistenza, che appunto scricchiola sotto i denti.

La forma è a **mezzaluna**, e il ripieno è a base di marmellata d'uva o anche con cioccolato, caffè e mandorle.



Pepatelli

Li pepatille sono gustosi dolci natalizi biscotti di farina nera, con mandorle, miele, scorza d'arancia e così chiamati per la presenza di pepe nell'impasto che viene fatto a forma di **"ciabatta di pane"** schiacciata che dopo la cottura in forno viene tagliata con un coltello ben affilato ottenendo pezzetti dello spessore di 1 cm circa.

Questi dolcetti richiamano per certi aspetti il medievale **"pan pepato"**.



Il Pecorino

Si ottiene da **latte intero crudo** di pecora con caglio di agnello o di maiale ed è un formaggio a pasta semidura, semicruda, con occhiatura minuta e poco diffusa. Il colore varia a seconda della stagionatura.

Le sue caratteristiche sono dettate dalla **particolare cottura** e dall'alimentazione degli ovini, costituita dalla particolare vegetazione locale e dal clima. Si è soliti conservarlo **sott'olio extravergine d'oliva** locale dopo averlo stagionato 40-60 giorni nella crusca o, molto più raramente, nella cenere.

Sott'olio il Pecorino si ammorbidisce acquisendo dall'olio una particolare fragranza che lo rende inimitabile.



Olio Pretuziano DOP

Viene ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà **Leccino**, **Frantoio** e **Dritta**, presenti negli oliveti fino al 75%.

La produzione di olio nella provincia di Teramo ha origini molto antiche risalenti al **X secolo a.C.** La sua diffusione è riconducibile al III secolo a.C., ad opera dei Romani.

E' ideale per condire piatti di una certa corposità siano essi primi o secondi di carne.



I VINI

In questo territorio che si estende tra le **altitudini del Gran Sasso** e le **coste dell'Adriatico**, il paesaggio è incantevole, grazie anche ai meravigliosi vigneti curati dalle sapienti mani dei viticoltori locali che si tramandano tradizioni enologiche dalla notte dei tempi, tanto che gli archeologi assicurano che le **colline d'Abruzzo** sono state culla della coltura dell'uva fin dall'età del ferro.

Una particolare **struttura del terreno** e un **favorevole microclima** favoriscono la produzione di vini dalle peculiari sensazioni organolettiche, che ben si adattano all'invecchiamento e non solo. Il **Montepulciano**, di color rosso rubino, ricco di corpo e struttura, con sentori di vaniglia, liquirizia, tabacco. È adatto per accompagnare primi piatti a base di carne, carni rosse, agnello al forno, selvaggina, salumi e formaggi stagionati.

Il **Trebbiano**, è un vino bianco dal colore giallo paglierino, odore gradevole e delicatamente profumato, il sapore è asciutto, vellutato ed aromatico. Riconoscibili sono i sentori di mela e pesca del **Cerasuolo**, prodotto sempre da uve di Montepulciano, ma con diversa tecnica di vinificazione, che prevede un minor tempo di fermentazione. Si presenta con un caratteristico rosso ciliegia, il sapore è secco, morbido, aromatico, con un delicato retrogusto mandorlato.

L'identità vitivinicola del territorio si rivela e rinnova anche attraverso il legame con un'antica tradizione, in questi territori si produceva un vino, annoverato tra i sette "grand crus" dell'**Impero Romano**, che veniva invecchiato in pregiate **anfore di argilla** prodotte localmente, che lo stesso Plinio elogiava per le grandi qualità legate alla loro leggerezza e robustezza. Un ritorno all'antica pratica dell'**invecchiamento del vino** in anfore d'argilla, tradizione che il progetto "*Hadria, città del vino in anfora*", promosso da produttori di vino locali, intende non solo recuperare, ma anche omaggiare, donando al territorio l'occasione di divenire nuovamente protagonista di questa tradizione e la possibilità di condividerla con i suoi abitanti e i suoi numerosi visitatori, attraverso l'esposizione in maniera permanente nelle cisterne romane del Palazzo Duchi Acquaviva di alcune anfore di argilla realizzate a mano da maestri di Castelli, all'interno delle quali saranno conservati i vini dei produttori locali così prodotti.



Plinio (I secolo d.c.) già ci parla dell'importanza del vino trasportato in anfore di produzione locale verso l'Oriente, Grecia e Egitto, senza tralasciare la direttrice Aquileia - regioni danubiane.