

Atlante dei **PRODOTTI** **TRADIZIONALI** *d'Abruzzo*

ATLAS OF TRADITIONAL PRODUCTS



Unione europea



**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**



Regione Abruzzo
Assicurato all'Agricoltore



Progetto realizzato con il PSR Abruzzo 2000-2006 Misura M
A project realized with PSR Abruzzo 2000-2006 Measure M

CARSA
EDIZIONI

ATLANTE DEI PRODOTTI TRADIZIONALI D'ABRUZZO
ATLAS OF TRADITIONAL PRODUCTS

Coordinamento Editoriale/Editorial coordination

GIOVANNI TAVANO (*Carsa*), AGOSTINO CORRONCA (*Arssa*),
GIUSEPPE CAVALIERE (*Arssa*), PIERGIORGIO D'ANDREA (*Arssa*),
AGOSTINO SACCHETTI (*Arssa*)

Coordinamento e segreteria di Redazione

Coordination and editorial secretary
VALENTINA BRESCIA (*Carsa*)

Gruppo di ricerca ARSSA Abruzzo

ARSSA Abruzzo research group

MARIA GRAZIA BERGIA, NICOLA BONIFACIO, GIUSEPPE CAVALIERE,
DANIELA CODONI, GABRIELE COSTANTINI, PIERGIORGIO D'ANDREA,
ANDREA DE LAURENTIIS, GABRIELE DE LAURENTIIS,
MARIA NICOLETTA DEL ROMANO, PIETRO DI PAOLO, MARINO GIORGETTI,
ANTONIO MARINI, ROCCO MARINUCCI, SILVIA OBICI,
SILVANO PASSARIELLO, LUCIANO POLLASTRI, GIOVANNI RANALLI,
AGOSTINO SACCHETTI, DONATO SILVERI, DOMENICANGELO SPINELLI,
SPADOLINO TRAVAGLINI, LUCIANO TROILO

Redazione/Editing

VALENTINA BRESCIA (*Carsa*), GIOVANNI TAVANO (*Carsa*),
STEFANIA DE BENEDICTIS (*Carsa*)
con la collaborazione di MASSIMO DI CINTIO

Traduzioni/Traslation

ANGELA ARNONE

Fotografie/Images

Campagna fotografica di/Photo campaign by

PAOLO IAMMARRONE, GIOVANNI LATTANZI
con integrazioni di/with integrations by
Archivio ARSSA Abruzzo, Archivio CARSA Edizioni,
GUSTAVO ALFONSI, MAURIZIO ANSELMI, STEFANO ARDITO,
VINCENZO BATTISTA, MASSIMO CAPALDI, CLAUDIO CARELLA,
ROBERTO DI VINCENZO, AURELIO MANZI, ROBERTO MONASTERIO,
GIANGIULIO PALOMBARO, CARLO PANTALEONE, GIOVANNI TAVANO

Progetto grafico/Graphics project

CARLO GAGLIOSTRI, ROBERTO MONASTERIO

Impaginazione/Layout project

CARLO GAGLIOSTRI

Realizzazione editoriale/Publishing realization

CARSA spa Edizioni e Comunicazione Integrata



Stampato nel giugno 2006 da/Printed in June 2006 by
Publish, Sambuceto di San Giovanni Teatino (Ch)

Si ringraziano per la collaborazione ai servizi fotografici le ditte:

For their help in the photography our thanks to:

Agriturismo ACQUAVIVA - Castiglione a Casauria (Pe)
Agriturismo LA BROCCA - S. Martino sulla Marrucina (Ch)
Agriturismo LA LOGGIA ANTICA - Arsitia (Te)
Agriturismo LA SOLAGNA - Montebello di Bertona (Pe)
Agriturismo LA TANA DEL LUPO - Bocca di Valle (Ch)
Agriturismo LE ACACIE - Capistrello (Aq)
Agriturismo IL NESPOLO - Roccascalegna (Ch)
Agriturismo LIDIA - Sardinara (Te)
Agriturismo MONTORSELLI - Montereale (Aq)
Azienda BERARDI - Poggio Cancelli (Aq)
Azienda BOSICA LUCIANO - Villa Zaccheo (Te)
Azienda DI LELLO - Scerni, Pineto (Te)
Azienda GENOBILE NICOLA - Torrecchia Teatina (Ch)
Confettificio CASIMIRRI - S. Egidio alla Vibrata (Te)
F.lli NURZIA - L'Aquila
LA BOTTEGA DEL PANE - Montorio al Vomano (Te)
Macelleria CARNI DELL'ABRUZZO - Alba Adriatica (Te)
Macelleria CARNI DELL'ABRUZZO - Villa Petto (Te)
Ristorante IL CANTINONE - Teramo
Ristorante LA CANTINA DI PORTA ROMANA - Teramo
Ristorante TAVERNA 58 - Pescara
Ristorante VIZI E VIRTÙ - Teramo
Ristorante ZIO MAMO - Nereto (Te)
SALUMIERI DI CASTEL CASTAGNA - Basciano (Te)
Salumiere SILVANO SCIOLI - Pennapiedimonte (Ch)

Si ringraziano per il prezioso aiuto offerto nella fase di realizzazione dei servizi fotografici

For their precious assistance in the photography our thanks to:

Alfonso Bianco, Ugo Ciavattella, Domenico Cotta,
Cooperativa Giuliese, William Di Carlo, Claudio Di Domenico,
Franco Di Gianvito, Marcello Di Nicola, Miriam La Pietra,
Rocco Marinucci, Gennaro Montecchia, Mirella Parente,
Giulio Petronio, Guido Sfredda, Domenico Speranza.

Si ringrazia Rosita Di Antonio, esperta di cucina tradizionale teramana, per la preziosa consulenza.

Thanks to Rosita Di Antonio for sharing her precious expertise in traditional Teramo cuisine.

Atlante dei
PRODOTTI
TRADIZIONALI
d'Abruzzo

ATLAS OF TRADITIONAL PRODUCTS



Sommario

L'Abruzzo e le sue produzioni tipiche	12
L'olio extravergine di oliva	18
Il vino	21

BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI 23

Vino cotto, <i>vine cuott - vine cott</i>	24
Liquore allo zafferano	25
Centerbe, <i>cianterba</i>	26
Ponce	27
Liquore alla genziana	28
Ratafia, <i>rattafia</i>	30

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONI 33

Annoia	34
Coppa di testa	36
Guanciale amatriciano	37
Lonza	38
Nnuije teramane	38
Prosciuttello	39
Mortadella di Campotosto	40
Salame abruzzese	42
Salame Aquila	44
Salsicciotto di Pennapedimonte	45
Salsicciotto frentano	46
Soppressata	48
Ventricina vastese o del vastese	50
Ventricina teramana	53
Salsiccia di fegato con miele	55
Salamella di fegato al vino cotto	56
Salsiccia di maiale sott'olio	59
Salsiccia di fegato	60
Arrosticini	61
Tacchino alla canzanese	62
Tacchino alla neretese	63
Capra alla neretese	64
Micischia	65
Porchetta abruzzese	66

CONDIMENTI 68

Conserven di pomodoro	69
-----------------------------	----

FORMAGGI 71

Pecorino d'Abruzzo	72
Pecorino marcello	74
Canestrato di Castel del Monte	76
Pecorino di Farindola	79
Pecorino di Atri	83
Formaggi e ricotta di stazzo	86
Ricotta stagionata di pecora	88
Caciofiore aquilano	90
Caprino abruzzese	92
Cacio di vacca bianca	96
Caciotta vaccina frentana	99
Giuncatella abruzzese	102
Giuncata vaccina abruzzese	104
Caciocavallo abruzzese	106
Scamorza abruzzese	110

GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI) 115

Olio extravergine di oliva delle Valli Aquilane ..	116
Olio agrumato	117

PASTE FRESCHE E PRODOTTI DI PANETTERIA, BISCOTTERIA, PASTICCERIA E CONFETTERIA 118

'Ndurciullune	120
Maccheroni alla molinara	121
Maccheroni alla chitarra	122
Maccheroni con le ceppe	124
Corde delle chiochie	125
Scrippelle	126
Sagne a pezze o tacconelle	128
Ravioli dolci di ricotta	129
Pane nobile di Guardiagrele	130
Pane di solina	131
Pane casereccio aquilano	131
Pagnotte da forno di Sant'Agata	132
Pane di Cappelli	132
Pane con le patate	133
Pizza scime	134
Pizza con le sfrigole	135
Pizza rustica salata	136
Pizza rustica dolce	137

Fiadone salato	138
Fiadone dolce	138
Pizza dolce tradizionale	139
Pizza di ricotta	140
Pizza di ricotta e crema	140
Pizza di Pasqua	141
Parrozzo	142
Sise delle monache	143
Cicerchiata	144
Pizzelle	146
Sfogliatella di Lama	148
Cagionetti	149
Zeppole di San Giuseppe	150
Bocconotto di Castel Frentano	151
Lattaciolo	152
Sgaozzi	152
Pasticci di Rapino	153
Torcinelli	153
Rimpizza	154
Cumbriziun'	155
Spumini	155
Pepatelli	156
Lingue di suocera	157
Svivitella	157
Uccelletti	158
Serpentone	159
Libretto di fichi secchi	160
Sassi d'Abruzzo	160
Crocante di mandorle	161
Torrone di Guardiagrele	161
Confetti di Sulmona	162
Torrone tenero al cioccolato di Sulmona	164
Torrone tenero al cioccolato aquilano	165

PREPARAZIONE DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI 166

Scapecce	167
----------------	-----

PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA 168

'Ngrecciata	170
Pallotte cace e ove	171
Taijarille fasciule e coteche	172
Pasta fatta in casa al ragù di papera	173
Sagne a pèzze e cicerchie	174
Tiella o ciabbotta	175

Trippa teramana	176
Trippa alla pennese	177
Fracchiata	178
Coratella d'agnello	179
Pizz'e ffóje	180
Pecora alla callara	181
Coatto	182
'Ndocca 'ndocca	183
Mazzarelle alla teramana	184

MIELE 185

Miele d'Abruzzo (millefiori, sulla, lupinella, girasole, santoreggia, acacia)	186
---	-----

PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI 189

Aglio rosso di Sulmona	190
Carciofo del vastese	192
Castagna roscetta della Valle Roveto	194
Marrone di Valle Castellana	196
Cece	198
Tondino del Tavo (fagiolo di Loreto Aprutino)	199
Fagioli a olio	200
Fagioli a pane	201
Farro d'Abruzzo	202
Solina	204
Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio	206
Carota dell'Altopiano del Fucino	208
Patata degli Altipiani d'Abruzzo	210
Patata del Medio Sangro	212
Pomodoro a pera	213
Peperone secco dolce	214
Peperoncino secco piccante	215
Peperone rosso di Altino	216
Olive Intosso	218
Ciliege di Raiano e di Giuliano Teatino	220
Mela della Valle del Giovenco	222
Agrumi della costa dei trabocchi	223
Mandorle di Navelli	224
Uva di Tollo e Ortona	226
Mosto cotto	230
Marmellata d'uva (<i>scrucchiata</i>)	232
Cotognata e marmellata di mele cotogne	234
Tartufo d'Abruzzo	236





Index

Abruzzo and its typical products	16
The extra virgin olive oil	18
The wine	21

ALCOHOL-FREE BEVERAGES, DISTILLATES AND LIQUEURS 23

Grape syrup	24
Saffron liqueur	25
Centerbe or Cianterba liqueur	26
Punch	27
Genziana liqueur	28
Ratafia or Rattafia liqueur	30

FRESH MEAT (AND OFFAL) AND THEIR PREPARATION 33

Annoia salami	34
“Coppa di testa” cured pork head	36
Amatrice pork jowl	37
Lonza, cured loin	38
Teramo nnuije salami	38
Prosciuttello salami	39
Campotosto mortadella	41
Abruzzo salami	42
Aquila salami	44
Pennapedimonte sausage	45
Frentano sausage	46
Soppressata charcuterie	49
Vasto ventricina charcuterie	51
Teramo ventricina charcuterie	53
Liver sausage with honey	55
Liver salami in grape syrup	56
Pork sausage preserved in oil	59
Liver sausage	60
Mutton kebabs	61
Canzano-style turkey	62
Nereto-style turkey	63
Nereto-style goat	64
Micischia salted mutton	65
Abruzzo-style porchetta	66

CONDIMENTS 68

Tomato conserves	69
------------------------	----

CHEESES 71

Abruzzo Pecorino cheese	72
Pecorino Marcetto cheese	74
Castel del Monte canestrato cheese	76
Farindola Pecorino Cheese	81
Atri Pecorino cheese	84
Dairy farmstead cheese and ricotta	87
Mature sheep’s milk ricotta	88
L’Aquila caciofiore cheese	90
Abruzzo goat cheese	93
White cow’s milk cheese	97
Frentano cow’s milk cheese	100
Abruzzo curd-cheese	102
Abruzzo cow’s milk curd-cheese or sprisciocca ..	104
Abruzzo caciocavallo cheese	107
Abruzzo scamorza cheese	111

FATS (BUTTER, MARGARINE, OILS) 115

Valli Aquilane extra virgin olive oil	116
Citrus-flavoured oil	117

FRESH PASTA AND BAKERY PRODUCTS, BISCUITS, PATISSERIE AND CONFECTIONERY 118

’Ndurciullune pasta	120
Molinara macaroni	121
Chitarra macaroni	122
Macaroni with “ceppe”	124
“Corde delle chiochie” pasta	125
Scrippelle crepes	127
Sagne a pèzze or tacconelle pasta	128
Sweet ricotta ravioli	129
Guardiagrele noble bread	130
Solina bread	131
L’Aquila homestyle bread	131
Sant’Agata rolls	132
Cappelli bread	132
Bread loaf with potatoes	133
Unleavened pizza	135
Pizza with pork crackling	135
Savoury rustic pie	136
Sweet rustic pie	137

Savoury fiadone	138
Sweet fiadone	138
Traditional layer cake	139
Ricotta cake	140
Ricotta and cream cake	140
Easter cake	141
Parrozzo cake	142
Sise delle Monache pastries	143
Cicerchiata pastries	144
Pizzelle waffles	146
Lama puffs	148
Cagionetti pastries	149
St Joseph's "Zeppole" pastries	150
Castel Frentano bocconotto pastries	151
Lattaciolo dessert	152
Sgaozzi pastries	152
Rapino pastries	153
Torcinelli biscuits	153
Rimpizza buns	154
Cumbriziun' pastries	155
Spumini pastries	155
Pepatelli biscuits	156
"Lingue di suocera" biscuits	157
Svivitella cake	157
Uccelletti pastries	158
Fara Filiorum Petri "serpentone"	159
Dried fig slab	160
Sassi d'Abruzzo almond sweets	160
Almond brittle	161
Guardiagrele nougat	161
Sulmona comfits	162
Sulmona soft chocolate nougat	164
L'Aquila soft chocolate nougat	165

FISH, MOLLUSC AND SHELLFISH RECIPES 166

Fish chutney	167
--------------	-----

GASTRONOMIC PRODUCTS 168

'Ngrecciata vegetable soup	170
Cheese and egg balls	171
Taijarille with beans and pork rind	172
Homemade pasta with duck ragout	173
Sagne a pèzze pasta with grass-peas	174
"Tjella" or "Ciabbotta"	175

Teramo-style tripe	176
Penne-style tripe	177
Fracchiata chickling and grass-pea polenta	178
Lamb's pluck	179
Cornmeal pizza with wild chicory	180
Mutton stew	181
Coatto mutton stew	182
'Ndocca 'ndocca	183
Teramo-style mazzarelle	184

HONEY 185

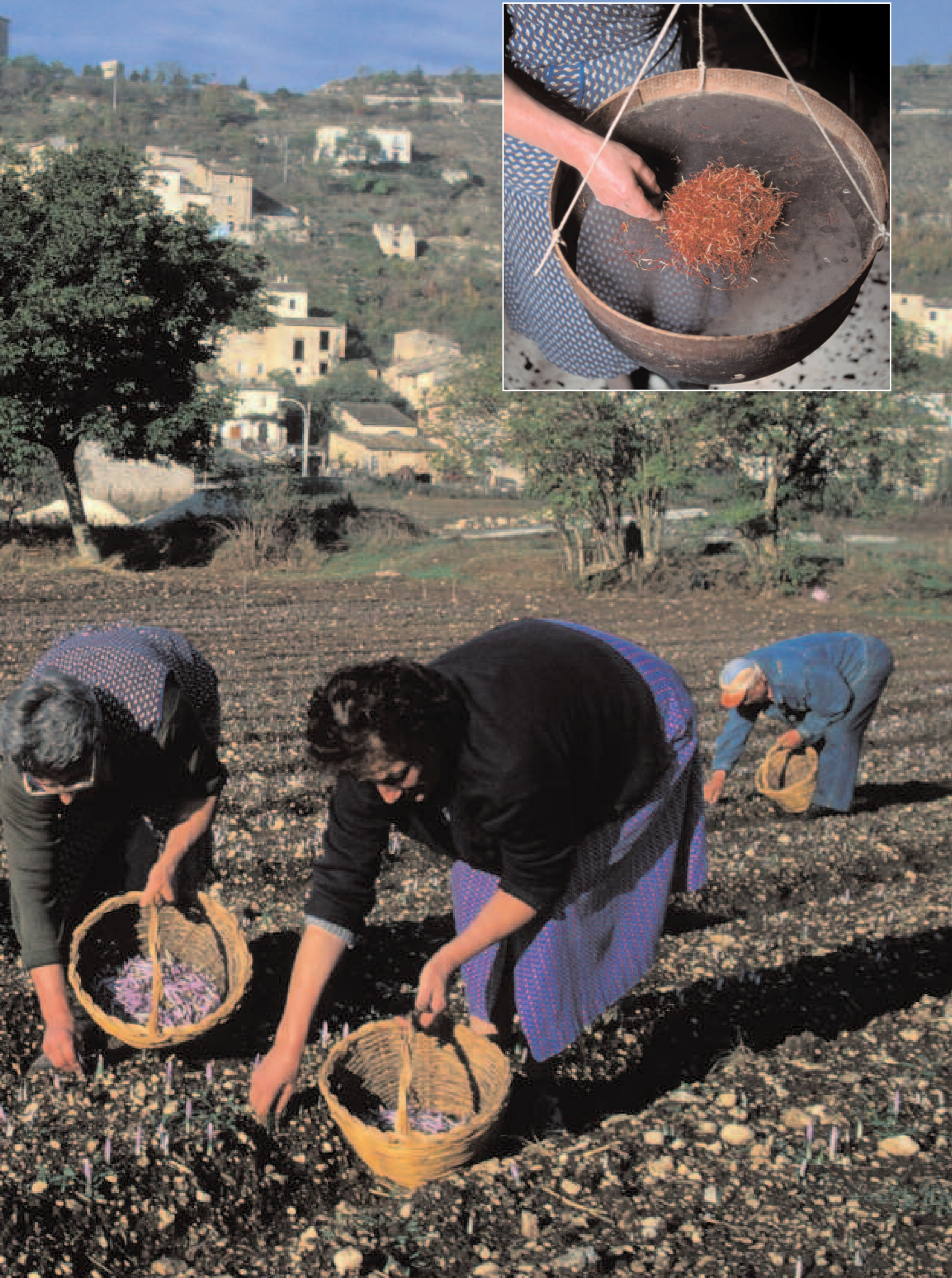
Abruzzo honey (meadow flowers, sulla, sainfoin, sunflower, summer savory, acacia)	187
---	-----

NATURAL OR TRANSFORMED VEGETABLE PRODUCTS 189

Sulmona red garlic	190
Vasto artichoke	193
Valle Roveto roscetta chestnut	194
Valle Castellana chestnut	197
Chickpea	198
Tondino del Tavo (the Loreto Aprutino beans)	199
Common bean	200
Kidney bean	201
Abruzzo spelt	202
Solina wheat	205
Santo Stefano di Sessanio lentils	206
Fucino Plateau carrot	209
Abruzzo Plateau potato	210
Middle Sangro Valley potato	212
Pear-shaped tomato	213
Dried mild chilli pepper	214
Dried hot chilli pepper	215
Altino red pepper	216
Intosso olives	218
Raiano and Giuliano Teatino cherries	220
Giovenco Valley apple	222
Trabocchi coast citrus fruit	223
Navelli almonds	225
Tollo and Ortona grapes	227
Must syrup	230
Scrucchiata grape jam	233
Quince paste and quince jam	235
Abruzzo truffles	238







L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

La cultura mediterranea dell'olivo trova in Abruzzo una delle aree italiane più importanti, e disegna da secoli il paesaggio di interi territori tra il mare e la montagna. Una storia antica, testimoniata dal recente recupero di un grande olivo, che istituti di ricerca hanno datato di oltre 1700 anni, situato nell'orto dell'Abbazia di San Giovanni in Venere a Fossacesia, in provincia di Chieti. L'Abruzzo conta attualmente oltre 9 milioni di piante con più di quaranta varietà coltivate, alcune delle quali rappresentano, per qualità e quantità, la base dei 200 quintali di olio prodotti ogni anno, per il 90% extravergine di oliva e per gran parte coltivato con metodi biologici, con tre oli che hanno ottenuto il riconoscimento europeo Dop e che esaltano il binomio cultivar-territorio, identificando le diverse zone di produzione all'interno della regione. Nella provincia di Pescara comanda la Dritta, diffusa prevalentemente nel cosiddetto "triangolo d'oro" di Loreto Aprutino, Pianella e Moscufo, mentre sulle colline della Val Pescara si coltiva la Toccolana, che prende il nome dal territorio di Tocco da Casauria, entrambe utilizzate per la Dop Aprutino-Pescarese, la prima a essere riconosciuta in Europa nel 1996. In provincia di Chieti, dove si produce circa il 65% della produzione regionale, c'è invece la Dop Colline Teatine che tra l'Adriatico e la Majella prevede il prevalente utilizzo della cultivar Gentile di Chieti, anche in questo caso con il previsto apporto di Leccino (coltivato in tutta la regione), oltre che di Nebbio, Intosso e Cucco, tipiche delle due sottozone Frentano e Vastese. Ultima nata è la Dop Pretuziano Colline Teramane con le sue varietà locali Tortiglione e Castiglione e con l'apporto di Frantoio e Leccino, che vengono coltivate lungo le colline litoranee e per circa 25-30 km verso l'interno quasi fin sotto il Gran Sasso. Di grande qualità seppur limitata a causa delle altitudini, la produzione olivicola in provincia di L'Aquila. L'olio abruzzese è generalmente di grande sapore, di bassa acidità e ricco di polifenoli che rendono durevole il prodotto nel tempo e assicurano sostanze importanti per l'alimentazione e per la salute. Pur nella diversità delle varietà e delle zone, ha profumi fruttati fragranti e un gusto equilibrato, che ne favoriscono l'utilizzo in ogni cottura ma che si esaltano nell'utilizzo a crudo direttamente sulla tavola.



THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

The olive oil culture of the Mediterranean has one of its most important Italian areas right in Abruzzo. For centuries this crop hallmarked the landscape of entire territories from the mountains down to the sea. An ancient past, recently further confirmed by the recovery of a huge olive tree in the gardens of the abbey of San Giovanni in Venere, Fossacesia, in the Province of Chieti, which famous research institutes have dated as being over 1,700 years old. Abruzzo currently has more than 9,000,000 trees and at least 40 cultivars, whose quality and quantity are in some part the keystone of the 200,000 quintals of oil produced each year. Over 90% of oil produced can be classified as extra virgin, from groves mainly cultivated with organic systems. Three oils have valorised the cultivar-territory duo, identifying various production zones in the region, and over time have been awarded European PDO labelling. The cornerstone of production in the Province of Pescara is the Dritta olive, found mainly in the so-called "golden triangle" of Loreto Aprutino, Pianella and Moscufo, whereas the Val Pescara slopes cultivate Toccolana, which takes its name from Tocco da Casauria and its territory, both used for PDO Aprutino-Pescarese, the first acknowledged in Europe, in 1996. In the Province of Chieti, from the Adriatic to the foothills of Mount Majella, we will find PDO Colline Teatine, which uses mainly the Gentile di Chieti cultivar, integrated with Leccino (grown all over the region), as well as Nebbio, Intosso and Cucco, typical of the two Frentano and Vasto district sub zones. The most recent is the PDO Pretuziano Colline Teramane, containing Frantoio, Leccino and Dritta, with integrations from the locals Tortiglione and Castiglione, which are grown along the coastal hills and inland, almost to Gran Sasso. Lastly, the Province of L'Aquila produces some excellent quality oil but in limited amounts.

Abruzzo oil has a pleasant flavour, low acidity, is rich in polyphenols that give the product good shelf life and ensure important substances are present for diet and health. Notwithstanding diversity of type and area, the oils are fruity and fragrant, with a balanced flavour that promotes their use in cooking of all types but which makes them firm favourites for raw use, directly at the table.





IL VINO

Il vino abruzzese nell'ultimo decennio ha ottenuto consensi internazionali di mercato e di critica su riviste, guide e nei principali concorsi enologici di tutto il mondo. Si tratta di un successo al quale hanno contribuito diversi fattori, primo fra tutti la scelta di puntare sulla valorizzazione del territorio e dei suoi vitigni autoctoni più importanti, in particolare il Montepulciano e il Trebbiano abruzzese, ma più di recente, anche su altre varietà minori (Passerina, Pecorino, Cocociola).

Il Montepulciano, di cui si hanno notizie certe della sua presenza in Abruzzo sin dalla metà del '700, è oggi considerato uno dei grandi vitigni autoctoni a bacca rossa d'Italia e costituisce la base del Montepulciano d'Abruzzo Doc (che conta anche la tipologia Cerasuolo), mentre gli altri due vini a denominazione di riferimento regionale sono il bianco Trebbiano d'Abruzzo ed il Controguerra. Quest'ultimo, nelle sue varie versioni di binco e di rosso, diversamente dai primi due che si producono sull'intero territorio regionale può essere invece prodotto solo in cinque comuni (Controguerra, Colonnella, Torano Nuovo, Ancarano e Corropoli) nella zona più a nord della provincia di Teramo. Sempre in provincia di Teramo c'è la punta più avanzata dell'enologia regionale ossia il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane riconosciuto a Docg (denominazione di origine controllata e garantita) dalla vendemmia 2003. La Docg, come previsto dalla legislazione vigente, presenta regole più restrittive rispetto alla Doc: il territorio è limitato alle zone maggiormente vocate della provincia di Teramo, la resa per ettaro è di soli 95 quintali, si utilizzano quasi esclusivamente uve Montepulciano (con Sangiovese massimo 10%), la maturazione in botti di rovere deve essere di almeno due anni, che diventano tre per la versione "Riserva".

Il Montepulciano d'Abruzzo doc (che con i suoi 800 mila ettolitri è tra i vini italiani più importanti), prevede l'utilizzo di uve Montepulciano (min. 85%) e l'eventuale aggiunta (max 15%) di altri vitigni a bacca rossa non aromatici. Il nuovo disciplinare di produzione, in vigore dalla vendemmia 2006, ha innalzato alcuni parametri analitici e conseguentemente il livello qualitativo dei vini, oltre ad aver introdotto la menzione "Riserva" prevista per i vini che maturano almeno 2 anni di cui nove in botti di legno. Inoltre, con il nuovo disciplinare sono state riconosciute altre due sottodenominazioni, "Terre di Casauria" e "Terre dei Vestini", entrambe in provincia di Pescara.

Differenze territoriali a parte, sia per il Montepulciano d'Abruzzo sia per il Trebbiano d'Abruzzo è possibile individuare alcune caratteristiche comuni.

Il Montepulciano d'Abruzzo rosso si evidenzia per duttilità che lo fa apprezzare già a otto-dieci mesi dalla vendemmia ma che gli consente di assumere complessità nel tempo grazie alla sua grande attitudine all'invecchiamento, in molti casi anche oltre dieci anni. Conserva integra l'intensità di colore, che va dal rubino al granato, i profumi che ricordano la marasca e i piccoli frutti neri, accompagnati da note leggere di spezie e il gusto deciso, lievemente tannico se bevuto giovane, invece avvolgente, vellutato con un finale che richiama la liquirizia ed il cioccolato se invecchiato. Il Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo prende il nome dal colore rosa ciliegia che si ottiene dalla breve macerazione a freddo che non supera mai l'arco di una notte; è un vino fresco dai profumi di frutta rossa, particolarmente apprezzato per la sua piacevolezza e la sua buona bevibilità.

Il bianco regionale per eccellenza è il Trebbiano d'Abruzzo, dal colore giallo paglierino, che si caratterizza per la freschezza olfattiva e gustativa su note floreali e di mela matura. Sfumature più accentuate, con toni agrumati e di erbe di campo, regalano invece i buonissimi bianchi da uve Passerina (prevalentemente nel teramano), Cocociola (in provincia di Chieti) e Pecorino diffuso quest'ultimo su tutto il territorio regionale. Altri vitigni minori, riscoperti da poco, sono infine il Moscato di Castiglione a Casauria e quello di Frisa nonché il Montonico di Bisenti e Cermignano.

THE WINE

In the last ten years Abruzzo wine has become very successful on international markets as well as in the eyes of specialist press, in guides and in major worldwide wine shows. It is a success story attributable to various factors, not least of all the decision to target valorisation of the territory and its most significant autochthonous vines, especially Montepulciano and Trebbiano d'Abruzzo, but more recently some minor varieties have come forward too (Passerina, Pecorino, Cocociola).

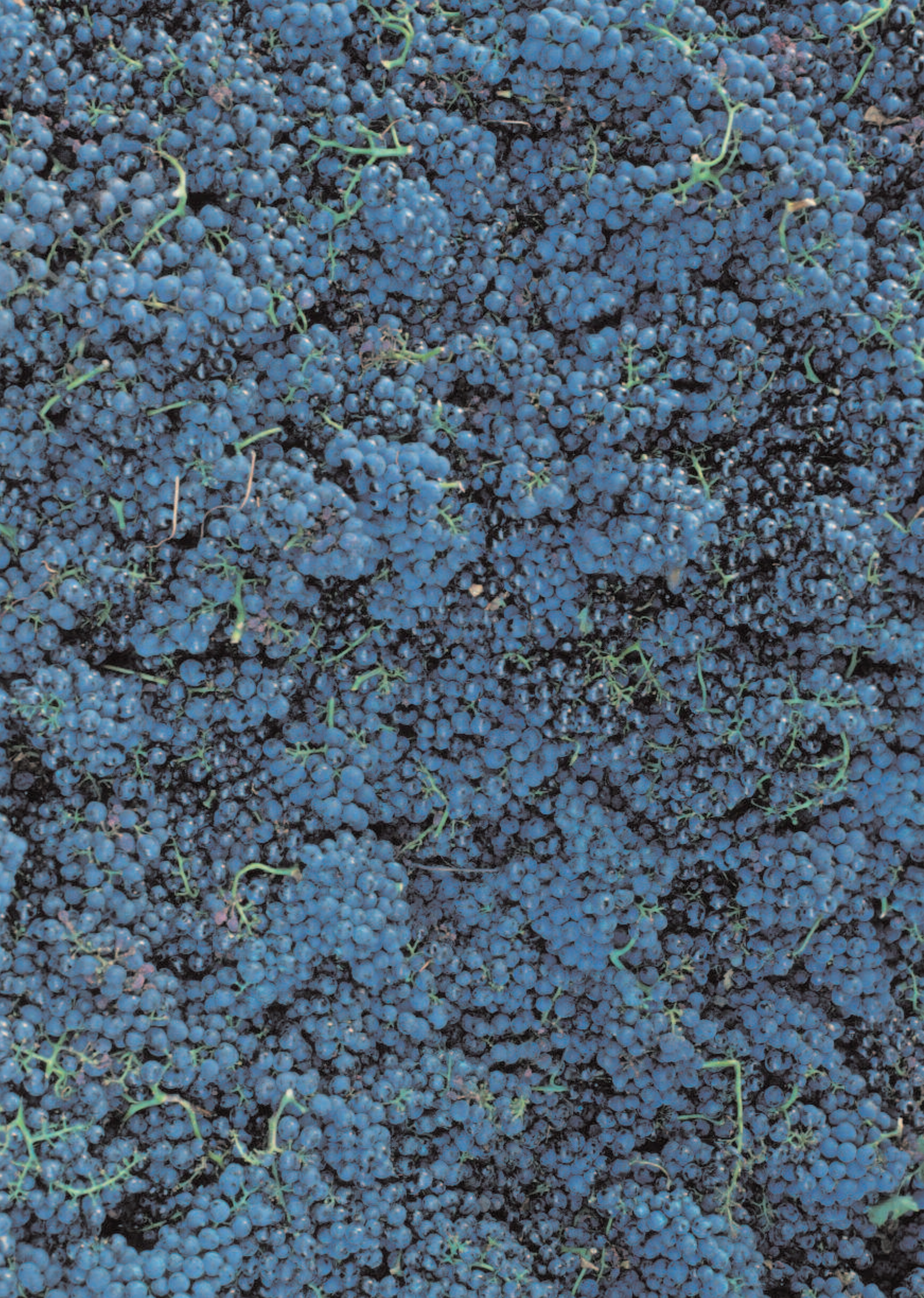
Montepulciano, known without doubt to have been present in Abruzzo since the mid 1700s, is now considered one of Italy's great black autochthonous vines and is used to make Montepulciano d'Abruzzo DOC (a label that also includes the Cerasuolo rosé), whereas the other two wines with regional reference designation are the white Trebbiano d'Abruzzo and the Controguerra. The latter is both white and red, but unlike the first two wines mentioned, which are produced over regional territory, Controguerra can only be produced in five municipalities (Controguerra, Colonnella, Torano Nuovo, Ancarano and Corropoli), in the most northern area of the Province of Teramo. The leading edge of regional winemaking, in other words in the Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane elected DOCG with the 2003 vintage, also comes from the Province of Teramo. As laid down by current regulations, a DOCG is covered by a more restrictive body of legislation allowing DOC wines: the territory is limited to the most suitable areas in the Province of Teramo, with a per hectare yield of only 95 quintals, using at least 90% Montepulciano grapes (up to 10% of Sangiovese is admissible), matured in oak barriques, must be at least two years old and which becomes a reserve after three.

Montepulciano d'Abruzzo DOC (at 800,000 hectolitres one of Italy's most prolific wines) requires the use of at least 85% of Montepulciano grapes and up to 15% of other, non aromatic, black grapes. The new production specifications, applicable from the 2006 harvest, also raised several analytical parameters and as a consequence the quality of the wines. Moreover, the "Riserva" [Reserve] label has been added for wines that are aged for at least two years, of which at least nine months must be spent in wooden barriques. Apart from this, the new specifications have also acknowledged two new sub designations, "Terre di Casauria" and "Terre dei Vestini", both from the Province of Pescara. Territorial differences apart, both Montepulciano d'Abruzzo and Trebbiano d'Abruzzo express several shared characteristics.

Red Montepulciano d'Abruzzo pleases with its suppleness just 8-10 months after harvest but it will evolve, with time, into a complex wine, as it is perfect for ageing, often even reaching ten-year vintages. It retains intensity of colour, ranging from ruby to garnet, with aromas that conjure up morello cherries and small black berry fruits, embraced by hints of spice and a resolute taste with a note of tannin if consumed when young, but all-embracing and velvety with a liquorice and chocolate finish in older wines.

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo is a rosé that takes its name from short the colour of local cherries, made by cold short maceration that never lasts more than one night; this appealingly fresh wine with a red fruit aroma, is especially popular for its smooth drinkability.

The region's quintessential white is Trebbiano d'Abruzzo: shimmering straw yellow with a typical cool aroma and flavour, with base-notes of flowers and ripe apple. Rather more accentuated nuances, with notes of citrus fruit and meadow, on the other hand, come from the excellent whites made with Passerina (mainly in the Teramo district), Cocociola (in the Province of Chieti) and Pecorino grapes, the latter found all over the region. Minor cultivars, recently revived, include Moscato grapes from Castiglione a Casauria and Frisa, not to mention Bisenti and Cermignano Montonico.



**BEVANDE ANALCOLICHE
DISTILLATI E LIQUORI**

**ALCOHOL-FREE BEVERAGES
DISTILLATES AND LIQUEURS**

3



HL 225

VINO COTTO (*vine cuott - vine cott*)

Il vino cotto è un prodotto tipico del territorio abruzzese. Consumato normalmente come dessert, presenta una gradazione alcolica variabile secondo la tecnica di produzione e il periodo d'invecchiamento. Può essere secco o dolce per la presenza di residuo zuccherino, ma mantiene un retrogusto sapido. Sono caratteristici il colore, che varia dal rosso ambrato al rosso granato, e l'odore intenso.

Il mosto appena ottenuto dalla pigiatura di uve bianche e/o rosse viene versato in una grossa caldaia di alluminio o di acciaio inox o di rame (in quest'ultimo va collocato sul fondo un "pencio" di terracotta, per lo più un piatto rotto). La caldaia è posta a bollire direttamente su un treppiedi o su altra attrezzatura idonea sotto cui viene alimentato il fuoco, che deve essere vivo e lento per far sì che il mosto venga a ebollizione e non trabocchi mai dal recipiente, procedendo all'eliminazione della schiuma che viene eventualmente a formarsi. Con la bollitura, oltre alla perdita d'acqua, si hanno trasformazioni che modificano il gusto e il profumo, conferendo al prodotto un sapore e un odore caratteristici. Le tecniche di produzione possono prevedere due metodiche; la prima consiste nell'ebollizione lenta e continua, con la quale si può arrivare a ridurre il mosto del 50-25% del volume iniziale (la percentuale varia secondo la densità di prodotto che si vuole ottenere) fino a quando non produce più schiuma. Il mosto concentrato, così ottenuto, viene lasciato riposare e raffreddare in contenitori di vetro, creta o acciaio inox e in seguito mescolato molto lentamente a un buon mosto di prima spremitura in proporzione variabile: dal raddoppio fino a 5-6 volte il volume del mosto concentrato (chiamato "sapa"). Il tutto è poi versato in una botte di legno, preventivamente trattata con zolfo, dove avviene una lenta fermentazione.

Il secondo metodo consiste nel ridurre, sempre attraverso l'ebollizione continua mai troppo accelerata, fino ad un terzo la quantità iniziale e nel porre il concentrato a raffreddare. Il mosto concentrato così ottenuto, senza aggiunta di altro mosto, viene lasciato riposare in contenitori di vetro o creta o acciaio e successivamente versato in una botte di legno, preventivamente trattata con zolfo, dove avviene una lenta fermentazione.

Una volta conclusa la fase di fermentazione, la botte si tappa con sughero o altro materiale idoneo. Abbastanza diffuse sono le pratiche della colmatura e rimbocco, fatte unendo il vino cotto di nuova produzione a quello degli anni precedenti. L'invecchiamento in botte di legno deve andare da un minimo di 1 anno fino a 30-40 anni e oltre.

La più antica testimonianza sul "vino cotto" in Abruzzo si trova nella pubblicazione di Filippo Rizzi *Memoria sull'abuso di cuocere il mosto* del 1811, ma anche lo scrittore inglese Edward Lear, nel suo libro *Illustrated Excursions in Italy* (1843-1844) parlando di Carsoli e del territorio circostante scriveva: "...Ho assaggiato alcuni vini, stagionati per molti anni, che erano di poco inferiori al buon Marsala,..." . Si trattava del "vino cotto", invecchiato e stagionato (da non confondere con il vino mescolato al mosto cotto che ha una gradazione alcolica più alta e un maggiore tempo di conservazione). Guido Giuliani nel suo libro *Il vino in Abruzzo* (1975) scrive a proposito del vino cotto: "vino da dessert di antica tradizione e di particolare pregio, che si consuma nelle occasioni da ricordare, o quale coadiuvante nella cura del raffreddore e dell'influenza".

Ancora oggi, infatti, il vino cotto accompagna il brindisi di molti banchetti nuziali. Come vuole la tradizione, il padre dello sposo offre agli invitati questo particolare vino, preparato alla nascita del figlio maschio e conservato in una piccola botte fino al giorno del suo matrimonio, con un invecchiamento di almeno 25-30 anni, che viene gustato come una delizia dai partecipanti e apprezzato come bevanda, ottima per facilitare la digestione.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: i materiali e le attrezzature devono essere conformi al Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155.



intense aroma.

The fresh must obtained from the pressing of white and/or red grapes is poured into a large aluminium, stainless steel or copper cauldron (for the latter a fragment of terracotta, known as a "pencio", is laid on the bottom). It is then set to boil on a tripod or any other structure under which a low, strong heat can burn, so that the must boils but does not spill over from the recipient, and any foam that forms is removed. As the pot boils not only is water lost, but transformations occur that change the taste and aroma, conferring the product with its typical flavour and scent. There are two production techniques: one envisages slow, continuous boiling, which reduces the must by 50-25% of its initial volume (the percentage varies according to the density required) and until no further foam is generated. The concentrated must obtained in this manner is left to rest and cool in glass, clay or stainless steel containers, and later stirred very slowly into variable proportions of a good must from a first pressing: from doubling to five-six times the volume if the concentrated must (called "sapa"). This is all poured into a wooden barrel that has been treated with sulphur and is left to ferment slowly.

The second method, similarly, reduces the must to a third of its initial amount, through constant and slow boiling, then leaving the concentrate to cool. The concentrated must obtained in this manner is left to rest and cool in glass, clay or stainless steel containers and then poured into a wooden barrel that has been treated with sulphur and is left to ferment slowly.

After fermentation the barrel is stoppered with cork or some other suitable material. It is normal practice to top up grape syrup produced in previous years with the new batch. Ageing in the barriques goes from at least one year to 30-40 years or more.

The oldest testimony regarding grape syrup in Abruzzo can be found in Filippo Rizzi's book *Memoria sull'abuso di cuocere il mosto* (1811), but the English writer Edward Lear also mentioned it in his *Illustrated excursions in Italy* (1843-1844) when discussing Carsoli and the surrounding area: "...I have tasted some wines, aged for many years, that were almost as good as fine Marsala..." . He was referring to aged and matured "vino cotto" (not to be confused with wine mixed with must syrup that has a higher alcohol content and a longer shelf life). Guido Giuliani also mentioned grape syrup in his book *Il vino in Abruzzo* (1975): "A particularly fine desert wine with a long tradition, which is drunk on memorable occasions or used to treat colds and influenza." In fact, many Abruzzo wedding toasts even today call for "vino cotto". Traditionally, the father of the groom offers guests this special wine, prepared at the son's birth and kept in a small barrel for the say of his marriage, having been aged for at least 25-30 years and savoured by the participants who appreciate its excellent digestive properties as well as its flavour.

MATERIALS AND EQUIPMENT

The materials, equipment and premises used for production must comply with Legislative Decree 155, 26 May, 1997.

GRAPE SYRUP

"Vino cotto", "vin cuott", "vin cott" are the names given to a grape syrup typical of Abruzzo. It is usually consumed as a dessert and the alcohol content varies depending on how it is made and how long it is aged. It may be dry or sweet, for its residual sugar content, but always has a full-bodied aftertaste. The typical colour varies from amber-tinged red to garnet red, and it has an



LIQUORE ALLO ZAFFERANO

Lo zafferano dell'Aquila, che ha ottenuto recentemente la DOP, ha rappresentato nel passato una sostanza tonificante e alimentare dai più svariati usi presso le popolazioni locali. Il liquore allo zafferano nasce dalla combinazione di questa consuetudine con la pratica diffusa tradizionalmente nelle comunità agricole, di riutilizzare le fecce, sottoprodotto della vinificazione, per ottenere l'alcool e aromatizzarlo con erbe locali per renderlo gradevole al consumo. Il liquore, dal colore giallo intenso, si ottiene per infusione a freddo dello Zafferano dell'Aquila DOP e di erbe aromatiche locali raccolte nei luoghi più idonei e nel momento più propizio. L'infuso viene poi diluito con acqua e oppor-

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: i materiali e le attrezzature devono essere conformi al Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155.

tunamente zuccherato, filtrato per decantazione dopo un periodo di riposo e invecchiato per alcuni mesi in fusti d'acciaio. Raggiunge una gradazione alcolica di circa 37% vol., odore intenso di zafferano con lieve sentore di anice. L'aggiunta di anice e di erbe aromatiche consente di mitigare il forte aroma dello zafferano. È ottimo come digestivo, bevuto freddo e al naturale, oppure diluito per ottenere bevande dissetanti. Con il latte caldo è corroborante e utile in caso di raffreddore, mentre con il latte freddo d'estate è particolarmente gradevole contro l'arsura. Molto impiegato in cucina, trova il suo miglior utilizzo in pasticceria per aromatizzare le preparazioni.

SAFFRON LIQUEUR

L'Aquila saffron, which was recently granted PDO status, in the past was used in the most diverse ways by local people as a tonic and a food ingredient. Saffron liqueur derives from the combination of this custom with the widespread tradition in rural communities of recycling lees, a by-product of wine-making, to obtain alcohol that was then aromatized with local herbs to make it more palatable. The liqueur is a deep yellow colour and is made by cold infusion of L'Aquila saffron and wild herbs picked in the most appropriate places and at the right time. The infusion is then diluted in suitably sweetened water and filtered by decantation following resting and several months of ageing in steel casks. It will reach an alcohol volume of about 37%, with an intense aroma of saffron and a slight hint of aniseed. The strong scent of saffron is attenuated by adding aniseed and aromatic herbs. This is an excellent digestive, consumed cold and straight, or diluted to make thirst-quenching drinks. It can be added to hot milk to treat colds, while it is particularly refreshing in the summer when added to cold milk. It is widely used in cooking, particularly for aromatizing patisserie products.

MATERIALS AND EQUIPMENT

The materials, equipment and premises used for production must comply with Legislative Decree 155, 26 May, 1997.



CENTERBE o CIANTERBA

Il liquore Centerbe nasce da un'antica tradizione che si è sviluppata nell'area di Tocco da Casauria in provincia di Pescara, ma attualmente la sua produzione è diffusa su tutto il territorio della regione Abruzzo.

Si presenta come un liquido verde smeraldo dall'alta gradazione alcolica e dall'intenso profumo di erbe difficilmente distinguibili, anche se alcuni tipi di menta sembrano avere il sopravvento.

Si ottiene dall'infuso a freddo (tintura) di erbe aromatiche e officinali raccolte nel circondario, che arrivano ancora fresche in fabbrica, dove vengono lavate, lasciate essiccare e macerate in alcool. L'infuso viene diluito in acqua demineralizzata, dechlorificata e sterilizzata e poi filtrato per togliere eventuali impurità. Non necessita di particolare invecchiamento anche se è preferibile imbottigliarlo dopo un mese. Per meglio apprezzare la Cianterba occorre "fare amicizia" con la sua alta gradazione e la sua totale assenza di zuccheri, attraverso una sorta di rito. Si versa in un bicchierino una modesta dose, si inspira lentamente il suo profumo e poi si assapora il liquore, bagnandosi le labbra con alcune gocce. È un ottimo correttivo del caffè, della cioccolata, del latte e può essere anche utilizzato in cucina e in pasticceria. La caratteristica che rende il Centerbe unico e inimitabile è la ricetta bicentennaria tenuta segreta dalla famiglia di produttori che, dalla fine del XVIII secolo, cominciarono a produrre il liquore, conosciuto e prodotto dai monaci abruzzesi da tempi ancora più remoti. Fu, infatti, lo speciale Beniamino Toro senior che, alla fine del 1700, trasferitosi da Cansano a Tocco da Casauria per aprire la sua farmacia, produsse la Cianterba, trasformando quella che fino ad allora era stata una preparazione casalinga, nel liquore dalle alte qualità medicamentose, che risulta attestato e apprezzato da autorevoli recensioni già dall'Ottocento.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: i materiali e le attrezzature devono essere conformi al Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155.

CENTERBE or CIANTERBA LIQUEUR

Centerbe liqueur is part of an ancient tradition that developed in the Tocco da Casauria area in the Province of Pescara, but nowadays its production has spread throughout Abruzzo regional territory.

It is an emerald green colour with a high alcohol content and an intense aroma of herbs that are difficult to identify, but with dominant notes of various types of mint.

The liqueur is obtained by cold infusion (tincture) of aromatic and officinal herbs gathered in the neighbourhood, brought fresh to the distillery and there washed, dried and macerated in alcohol. The infusion is diluted with demineralised, dechlorinated and sterilised water, then it is filtered to remove any impurities. The liqueur does not require ageing, although it is best to bottle it after a month. To appreciate "Cianterba" at its best, it is advisable to "befriend" its high alcohol content and total lack of sugars, following a sort of rite: pour a small amount of the liquid into a liqueur glass and gently inhale its scent, then savour the taste by wetting a few drops on the lips. It is excellent added to coffee, chocolate or milk, and may also be used for cooking and for patisserie.

What makes Centerbe so unique and inimitable is its 200-year-old recipe kept secret by the family who has been manufacturing it since the late 18th century, beginning to produce the liqueur that had been made by monks in Abruzzo and known since very ancient times. In the late 18th century, when the apothecary Beniamino Toro senior moved from Cansano to Tocco da Casauria to open his pharmacy, he turned his home-produced beverage, with its exceptional medicinal qualities, into famous "Cianterba", which received positive and authoritative reviews from the 1800s onwards.

MATERIALS AND EQUIPMENT

The materials, equipment and premises used for production must comply with Legislative Decree 155, 26 May, 1997.



PONCE (Punce, Punk)

Il ponce è un tipico liquore abruzzese dal colore scuro, ambrato, quasi vinoso. È ottenuto per infusione a freddo di bucce di agrumi (arance, mandarini, limoni) ben maturi e profumati, con aggiunta di zucchero caramellato, alcool e rum di qualità. Raggiunge una gradazione finale intorno ai 45% vol., mentre la densità è variabile in funzione della tecnica di preparazione. Diverse sono le procedure per ottenere questo famoso liquore abruzzese: in particolare nella produzione domestica, così come riportato da Nice Cortelli Lucrezi, in *Le Ricette della Nonna* Japadre editore, (L'Aquila 1974), la buccia di un arancio o limone o mandarino, tagliata molto sottile, viene posta a macerare in circa 300 g di alcool. Dopo 24 ore si aggiunge lo zucchero nella quantità di 400 g così preparato: circa un pugno va posto in un tegamino di rame a caramellare, mentre la restante parte va messa a sciogliere a fuoco lento in circa 300g di acqua, ottenendo così uno sciroppo che viene unito allo zucchero caramellato. Si lascia raffreddare il tutto e in seguito si aggiunge a questa miscela l'alcool in precedenza aromatizzato con le bucce di agrumi. Infine si mescola il tutto e, una volta filtrato, il liquore è pronto per essere imbottigliato.

La produzione artigianale differisce da quella domestica in quanto prevede l'aggiunta di rum come aromatizzante.

Il Ponce è un liquore forte e gustoso che, servito in estate con cubetti di ghiaccio, diventa una bevanda dissetante mentre in inverno, servito appena caldo, esprime in pieno tutta la propria fragranza tonificante. Questo prodotto, come altre bevande alcoliche abruzzesi, trova la sua origine tra le varie produzioni che esperti speciali erano soliti preparare. Da queste esperienze, spesso intraprendenti artigiani davano vita a vere e proprie attività commerciali. Come cita Nice Cortelli Lucrezi sulla storia del Ponce, in *Le Ricette della Nonna*, il farmacista Alleva di Fara San Martino (in provincia di Chieti), era solito preparare un Ponce tanto apprezzato e rinomato da far pronunciare al poeta Cesare De Titta (1862-1933) la famosa frase "bevanda che fa cambà cent'anni e cente mise", ovvero bevanda che fa vivere cento anni e cento mesi. Il Ponce divenne noto e rinomato in tutta la regione, tanto che Francesco Jannamico (classe 1853), liquorista artigiano di Villa Santa Maria, che già dal 1881 aveva avviato la produzione di questa bevanda, nel 1899 segnalava sul Corriere Frentano una recensione sulla propria produzione di Ponce e sulle onorificenze che aveva ottenuto l'anno precedente ad Amburgo, Digione e Torino con questo nuovo prodotto.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: i materiali e le attrezzature devono essere conformi al Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155.

MATERIALS AND EQUIPMENT

The materials, equipment and premises used for production must comply with Legislative Decree 155, 26 May, 1997.

PUNCH

Punch – "ponce", "punce", "punk" – is a typical Abruzzo liqueur, dark amber, almost winy, in colour. It is made by the cold infusion of ripe, fragrant citrus fruit (oranges, mandarins and lemons) peel, with the addition of caramelised sugar, alcohol and top-quality rum. The alcohol content is about 45% vol., and the density will depend on production methods. There are various procedures for obtaining this famous Abruzzo liqueur: in particular, for home production, as described by Nice Cortelli Lucrezi in *Le Ricette della Nonna* Japadre Editore, (L'Aquila 1974), the orange, mandarin or lemon peel is finely sliced then left to steep in about 300g of alcohol. After 24 hours, 400g of sugar are added thus: a fistful is poured into a copper pan and caramelised, whilst the rest is set to melt in about 300g of water to make a syrup that is then added to the caramelised sugar. The mixture is left to cool and later the alcohol (already aromatised with the citrus peel) is added.

Finally the ingredients are mixed and after filtering the liqueur is ready to be bottled.

Commercial punch differs from the home-made version as rum is used for aromatisation.

Punch is a strong and tasty spirit that is served with ice cubes as a thirst-quenching drink in summer, or warmed slightly in winter to enhance its invigorating aroma. Like other Abruzzo alcoholic drinks, the origins of the product lie in the versions invented by expert apothecaries. Enterprising artisans often took these formulas and turned them into thriving businesses. Nice Cortelli Lucrezi, discussing the history of punch in *Le Ricette della Nonna*, mentions the pharmacist Alleva of Fara San Martino (Province of Chieti), who used to prepare such a popular and famous version that the poet Cesare De Titta (1862-1933) described it with the famed phrase, "bevanda che fa cambà cent'anni e cente mise": a drink that will let you live a hundred years and a hundred months. The fame and popularity of punch spread throughout the region, and indeed, the artisan liqueur-maker Francesco Jannamico (b. 1853) of Villa Santa Maria, who commenced production of the drink in 1899, wrote an article for the Corriere Frentano newspaper about his "Ponce" and the awards he had won the previous year for this new product in Hamburg, Dijon and Turin.



LIQUORE ALLA GENZIANA

La zona più antica di produzione del liquore a base di genziana si colloca tradizionalmente nell'area montana abruzzese in corrispondenza dei siti di raccolta della pianta, anche se attualmente esso è prodotto in tutta la regione. Questo liquore si presenta di colore paglierino intenso, di media gradazione alcolica, di sapore e profumo tipici della pianta di genziana, intensi e facilmente identificabili.

È ottenuto per infusione a freddo delle radici di *Genziana lutea* in alcool etilico puro (95% vol.). La pianta, dalla tipica fioritura gialla, trova il suo areale esclusivamente in Europa; in Italia vegeta solo in determinate aree delle Alpi e degli Appennini centrali, a un'altitudine che varia fra i 1000 e 2000 m. Le radici di genziana, fittonanti e carnose, di color bruno giallastro, contengono principi amari quali il geniopicroside (3,5-15 %) e l'amarogentina (0,01-0,5%), oltre a essere ricche di zuccheri (genzianosio, geniobiosio, e saccarosio) fino al 50-60 % del peso secco. Vengono raccolte nel momento più idoneo, solitamente nel periodo autunnale, da piante di almeno cinque o sei anni, pulite, lavate in acqua corrente per liberarle dalle ultime impurità di terra e infine messe ad asciugare.

Nella produzione domestica sono utilizzate direttamente per l'infusione, mentre nella produzione artigianale sono tagliuzzate e lasciate a essiccare in locali ben areati in modo da poter disporre di materia prima per un lasso di tempo maggiore. L'infusione a freddo in alcool etilico si protrae per un periodo di almeno 40 giorni. Il liquore non necessita di particolare invecchiamento anche se è preferibile imbottigliare il prodotto dopo almeno un mese, in modo da avere una decantazione naturale, prima dell'accurato filtraggio necessario per togliere le ultime eventuali impurità. La diluizione con acqua zuccherata porta ad ottenere una gradazione alcolica media finale intorno al 30% vol.

Questo liquore trova la sua antica origine dalla consuetudine, in quasi tutte le case dell'Appennino Abruzzese, di produrre piccole quantità di vino aromatizzato con radici di genziana da usare come ottimo digestivo. In seguito il vino è stato sostituito con una soluzione idroalcolica, in modo da accentuare l'estrazione dei principi naturali contenuti nella radice, aumentando così anche la fragranza del prodotto finale. Nel tempo la tradizione erboristica e liquoristica abruzzese si è arricchita di diverse ricette tramandate poi nei secoli, che hanno dato luogo a prodotti di ottima qualità, genuini e altamente digestivi.

GENZIANA LIQUEUR

The traditional production area for this gentian-based liqueur is in the Abruzzo mountains where the plant can be gathered, although it is now made all over the region.

Genziana is a deep straw yellow colour, of average alcohol content, and with the typical aroma and taste of the gentian, which are intense and easy to identify.

It is made by cold infusion of *Genziana lutea* roots in pure ethyl alcohol (95% vol.). The plant, with its typical yellow blossom, grows only in Europe; in Italy it will only flower in specific Alpine and Central Apennine zones, at an altitude of 1000-2000 metres. The gentian has fleshy tap roots of a yellowish-brown colour, containing bitter elements like geniopicroside (3.5-15%) and

amarogentin (0.01-0.5%), as well as being rich in sugars (gentianose, gentiobiose and sucrose) for up to 50-60% of its dry weight. The roots are usually gathered in autumn, the most appropriate moment, from plants which are at least five-six years old, then they are cleaned, washed in running water to free them of final earth residue, and then they are left to dry.

Whilst they are used directly for infusion in domestic production, in commercial production they are cut up and left to dry in well-aired premises, in order to have the raw material available for a longer period of time. Cold infusion in ethyl alcohol lasts for a period of at least 40 days. The liqueur does not have any particular requirements for ageing even though it is preferable to bottle the product after at least a month, so as to get the benefit of natural decantation, before careful filtering to remove any lingering impurities. Dilution in sugar and water brings an average alcohol level of about 30% vol.

This liqueur is part of the ancient custom on the Abruzzo Apennine of producing small amounts of wine aromatized with gentian roots, used as an excellent digestive drink. Later the wine was replaced with a hydroalcohol solution that heightened the extraction of the root's natural ingredients, thus also increasing the fragrance of the end product. Over time regional herbal and liqueur-producing traditions were extended to include various recipes handed down over the centuries and creating some excellent, genuine products with great digestive properties.





METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

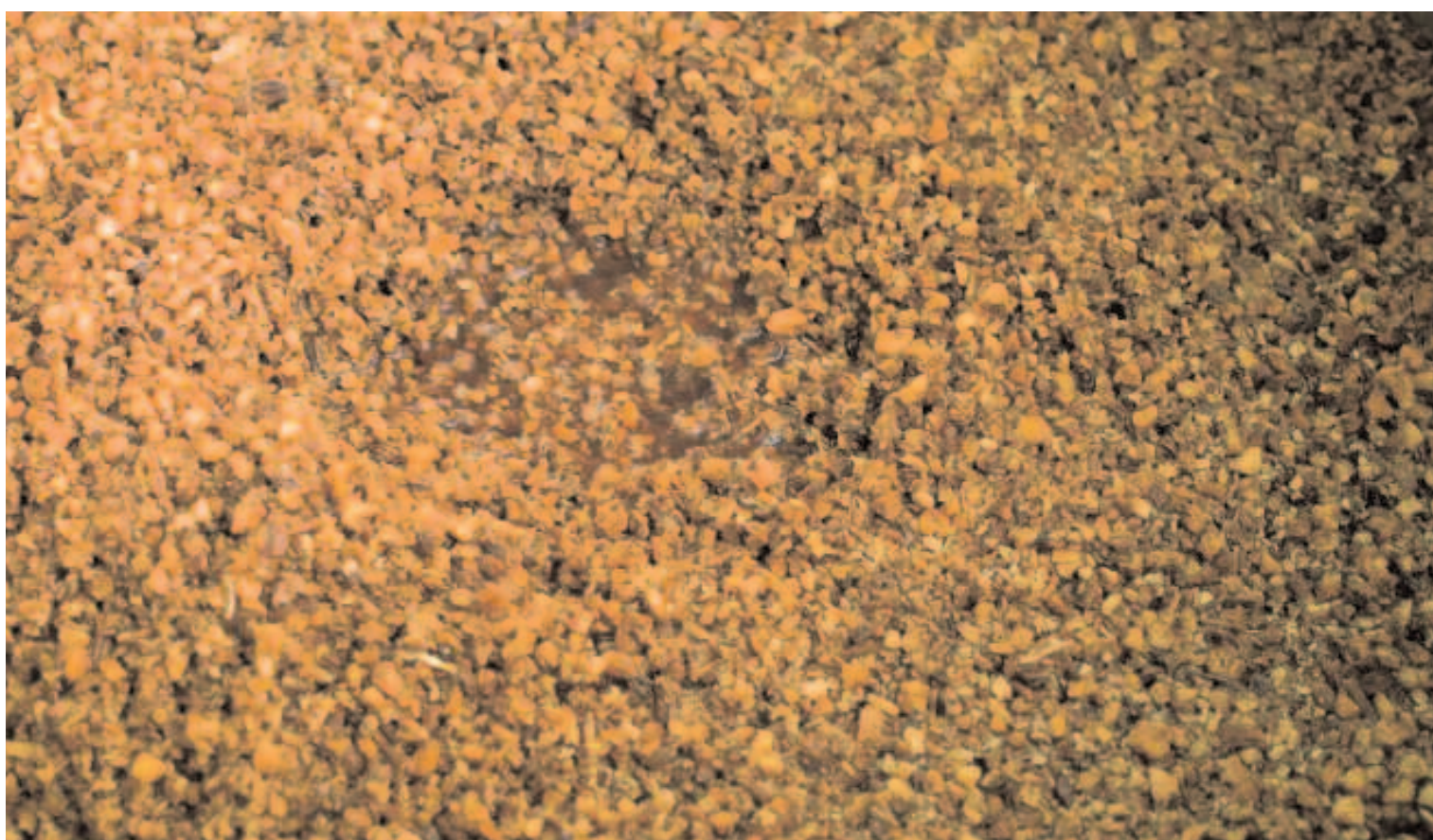
Materiali e attrezzature: i materiali e le attrezzature devono essere conformi al Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155.

NOTA: Essendo una pianta protetta dalla L. R. n. 45 del 11.09.1979 (tab. 1 all. A), la Gentiana può essere raccolta, come cita l'art. 11 della legge stessa, previa autorizzazione da parte degli Ispettorati Dipartimentali delle Foreste solo "per scopi scientifici, didattici, medicamentosi ed erboristici, mediante rilascio di licenze temporanee, di durata non superiore ad un anno, rinnovabili, contenenti l'indicazione della località ove consentita la raccolta o l'estirpazione della specie, della finalità della raccolta e della quantità consentita e delle modalità per provvedervi,..."

MATERIALS AND EQUIPMENT

The materials, equipment and premises used for production must comply with Legislative Decree 155, 26 May, 1997.

NOTE: Since the gentian plant is protected by Regional Law 45, 11.09.1979 (table 1 enc. A), it can only be picked, compliant with Art. 11 of this Law, following authorisation issued by Departmental Boards of Commission of the Forests: "only for scientific, teaching, medicinal and herbal purposes, following issue of temporary licences, for a duration of no more than one year, renewable, specifying indications of the locality where the gathering or eradication of the species will occur, the purpose of the gathering and the allowed amount, as well as the manner of this gathering,..."



RATAFIA o RATTAFIA

La Ratafia è un liquore diffuso in tutta la regione a base di amarene e di vino rosso ottenuto da uve del vitigno Montepulciano. È tradizionalmente prodotta ponendo, in proporzioni variabili secondo la ricetta locale, amarene mature intere o snocciolate e zucchero dentro recipienti di vetro esposti al sole per circa 30 giorni, al fine di favorire la fermentazione. Al prodotto così ottenuto si aggiunge poi il vino rosso, lasciando macerare e agitando periodicamente il tutto per almeno altri 30 giorni, ma si può arrivare anche a 5-6 mesi. Il prodotto è poi filtrato e imbottigliato. In alcuni casi dopo la filtrazione si aggiunge dell'alcool per aumentarne la gradazione. È un liquore dal gusto dolce e piacevole, con una gradazione alcolica variabile secondo la tecnica di produzione: da 7-14% vol. a 20-22% vol. con l'aggiunta di alcool. Il colore è rosso più o meno intenso e ha l'odore caratteristico di amarene e frutti di bosco. È normalmente consumato giovane, per apprezzarne la maggiore freschezza degli aromi. La preparazione e l'uso della Ratafia rientrano nella secolare tradizione contadina tramandata di generazione in generazione. Come riferisce Alessio de Berardinis in *Ricordi sulla maniera di manifatturare vini e liquori* (Teramo 1868) "il nome... gli fu dato da quell'uso che anticamente avevano gli ambasciatori delle potenze belligeranti quando trattavano della pace ad una lieta mensa, di bere questo liquore e di pronunciare quelle semplici parole la-

"RATAFIA" or "RATTAFIA" LIQUEUR

Ratafia is a liqueur produced in all of Abruzzo, using sour cherries and Montepulciano red wine. The traditional recipe, varying from place to place, involves variable proportions of whole or pitted sour cherries and sugar being placed in glass jars, that are left in the sun for about 30 days so the contents ferment. The red wine is then added to the resulting product, left to steep for at least another 30 days (but sometimes even as long as 5-6 months), stirring regularly. The product is filtered and bottled. In some cases after filtering, alcohol is added to increase the alcohol content. This liqueur has a pleasant sweet taste, and the alcohol content varies depending on how it is made: 7-14% vol. to 20-22% vol. if alcohol has been added. The colour is more or less intense red and the aroma is characteristic of sour cherries and soft fruit. It is usually drunk when still young, to savour the greater freshness of the aromas. Preparation and consumption of ratafia is an age-old country tradition, passed down from generation to generation. Indeed, as Alessio de Bernardis recalls in his book *Ricordi sulla maniera di manifatturare vini e liquori* (Teramo 1868): "the name... was given following the ancient custom of ambassadors of warring powers negotiating peace around a cheerful dinner table, who drank this liqueur and then pronounced the simple Latin words *Pax rata fiat!*. Apart from this notion, which



tine *Pax rata fiat!*. A parte queste ipotesi, forse pittoresche e fantasiose, il liquore era usato, più prosaicamente, per sancire gli accordi commerciali o la stipula di atti notarili e legali al termine delle trattative.

is rather picturesque and farfetched, ratafia was rather more prosaically used to toast completed sales contracts or stipulations of notarial and legal deeds.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: i materiali e le attrezzature devono essere conformi al Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155.

MATERIALS AND EQUIPMENT

The materials, equipment and premises used for production must comply with Legislative Decree 155, 26 May, 1997.







**CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE
E LORO PREPARAZIONE**

**FRESH MEAT (AND OFFAL)
AND THEIR PREPARATION**

ANNOIA

Prodotto in tutta la regione, ma particolarmente diffuso in provincia di Chieti, l'annoia è un insaccato dall'aspetto simile alla salsiccia, ottenuto utilizzando le interiora di maiale (stomaco e budella) aromatizzate con peperoncino piccante, aglio, semi di finocchio, bucce di arancia. Si consuma fresco, oppure cotto arrosto o in padella con aggiunta di vino bianco. La preparazione prevede che lo stomaco e le budella del maiale, precedentemente ben pulite con acqua e farina di mais, siano bollite per circa 2 ore; successivamente, vengono tagliate a striscioline e amalgamate bene con sale (20-22 g/kg) e aromi, di solito in quantità variabile a seconda della zona di produzione. In ultimo viene insaccato nel budello di maiale e appeso per alcuni giorni in locali riscaldati dal camino. L'annoia non viene stagionata, ma abitualmente consumata dopo pochi giorni dalla preparazione. Essa rappresenta uno degli insaccati tipici della produzione locale artigianale che annualmente, tra dicembre e gennaio, viene preparata presso le famiglie contadine in occasione della uccisione del maiale.

Sebbene la conservazione delle carni con il sale abbia origini antichissime, la produzione locale di salumi nasce da una consolidata tradizione contadina, che con l'annoia ha trovato il modo di utilizzare parti del maiale altrimenti scartate, dando origine a un insaccato tipico e raro, particolarmente ricercato e apprezzato dai veri estimatori.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: ad eccezione di alcune macellerie dove questo prodotto viene ancora preparato e commercializzato solo in alcuni periodi dell'anno e spesso su ordinazione, l'annoia, come altri salumi, rappresenta un insaccato particolare della produzione locale artigianale che annualmente viene fatta presso le famiglie contadine in occasione della uccisione del maiale. Per questi motivi, i locali di lavorazione, conservazione e stagionatura non sono specifici, ma sono abitualmente gli stessi che vengono utilizzati anche per altre preparazioni alimentari tipiche aziendali.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

La tradizione orale rappresenta l'unico riferimento storico che comprova la produzione e il consumo di un prodotto come l'annoia.

ANNOIA SALAMI

Annoia is a salami produced all over the region but especially in the Province of Chieti, resembling a sausage, and made with pork offal (stomach and intestine) aromatized with hot chilli pepper, garlic, fennel seed and orange peel. It is consumed fresh or can be grilled or cooked in a skillet with white wine. The pork stomach and gut are first cleaned carefully with water and cornflour, then boiled for about two hours. They are then cut into strips and mixed well with salt (20-22g/kg) and spices, which usually vary depending on the production area. Then this mixture is encased in pork intestine and subsequently hung for several days in rooms heated by an open fire. "Annoia" is not ripened, but is actually consumed a few days after being prepared. This is a typical local artisan charcuterie product, made in rural homes each year, between December and January, the traditional pork butchering period.

Although salting of meat for its preservation is a very ancient procedure, local charcuterie production is rooted in a consolidated tradition. In fact, with "annoia", rural folk found a way of using the parts of the pig (stomach, gut) normally thrown away, using laborious and careful preparation to make them unique and typical items, much appreciated by real gourmets.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Description of processing, conservation and ripening premises: with the exception of several butchers who still make "annoia" and sell it only at specific times of year, often only to order, it is like many other charcuterie products now a locally-produced artisan item that rural families make each year at the time they butcher their pigs. No specific processing, conservation and ripening premises are described, since they are usually the same premises used to prepare other typical farm fare.

PRODUCT TRADITIONS

The only proof existing of the production and consumption of this product is by word of mouth.





COPPA DI TESTA

La coppa di testa è un insaccato tipico di tutto il territorio abruzzese, e più in generale del centro Italia (Emilia Romagna, Umbria e Marche), con varianti regionali o sub-regionali. In Abruzzo, accanto alla versione classica, troviamo una ricetta utilizzata prevalentemente in provincia di Teramo. Per la preparazione si pongono a bollire per circa 3 ore in una pentola di ampie dimensioni le parti residuali della macellazione e lavorazione del suino, quali il muso, le orecchie, le cotenne, la lingua e altre parti minori, tra cui i tendini, togliendo via via la schiuma. Si fa raffreddare il brodo, dopo averlo passato con un colino assai stretto per eliminare il grasso. Quindi si scolano dall'acqua le parti tenere solide (carne, tendini, nervi, ecc.) e si separano, vengono poi tagliate a piccoli pezzi e insaporite con un trito sottile di aglio, sale, pepe e anche peperoncino, noce moscata o cannella, pezzetti di buccia di arancia o di limone, pinoli e rametti di sedano lessati per dare un po' di aroma.

Si riscalda poi il brodo purificato, si mettono in esso le dette parti tenere e si versa il tutto in un budello (trombone di vitello) a forma tonda di 10-12 cm di diametro, in maniera che le parti, raffreddandosi bene il brodo, risultino ben pressate per un paio di giorni e tenute insieme dalla gelatina naturale così ottenuta. Si consuma tagliandola a fette non troppo sottili.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: attrezzature da cucina

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: locali cucina.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

La metodica di lavorazione, attestata da Rino Faranda *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978), comprova il rispetto delle regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

“COPPA DI TESTA” CURED PORK HEAD

“Coppa di testa” is a typical charcuterie product, found all over Abruzzo and territories in Central Italy (Emilia Romagna, Umbria and the Marches), with regional and subregional variations. In Abruzzo there is not only the classic version, but also a recipe used mainly in the Province of Teramo. “Coppa” is made by boiling for about three hours, in a large saucepan, the parts left after butchering and processing of the pig: the snout, ears, rind and the tongue, and other minor parts including tendons, gradually skimming off the fat. The broth is then drained through a fine sieve to remove residues of fat and left to cool. The water is then drained off and the tender solid parts (meat, tendons, nerves, etc) are separated and cut into small pieces, then seasoned with finely-chopped garlic, salt, pepper (sometimes also chilli pepper, nutmeg or cinnamon, but more often with small pieces of orange or lemon rind, pine nuts and celery stalks, boiled to add more aroma).

The filtered broth is then reheated and the tender parts are then cased into calf intestine that is 10-12cm in diameter, so that the parts are pressed tight for a two days, as the broth cools completely, with the contents kept together naturally by the gelatine obtained from cooking. It is eaten sliced, but not too thinly.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Specific materials and equipment: kitchen utensils

Description of processing, conservation and ripening premises: kitchens.

PRODUCT TRADITIONS

The processing methods, confirmed by Rino Faranda in his *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978), prove that the traditional recipe has been used for at least 25 years.



GUANCIALE AMATRICIANO

Il guanciale amatriciano è un prodotto tipico dell'area montana dei comuni di Amatrice (Ri) e Campotosto (Aq). Al taglio si presenta molto compatto con colorito bianco per la parte grassa e rosso vivo per la rimanente. Ha un sapore intenso e leggermente piccante che accentua il gusto dell'affumicatura.

Il procedimento di lavorazione prevede che la guancia del maiale, distaccata con particolare cura dalla testa partendo dalla gola, venga rafilata per ottenere la classica forma triangolare, e messa sotto sale per 4 o 5 giorni (i tempi della salatura dipendono e sono dettati dalle condizioni meteorologiche). Al termine di questa fase di salatura il guanciale viene lavato, sgocciolato e, quando è ancora umido, viene spolverato abbondantemente con pepe e peperoncino, a seconda delle tradizioni. Il guanciale viene appeso a una pertica di legno (avendo prima praticato un foro sul vertice del triangolo attraverso il quale viene fatto passare lo spago che serve per appenderlo) per circa un mese in un ambiente a 10-15 °C con un camino o braciere, dove arde continuamente legna e dove avviene la saltuaria affumicatura che gli conferisce quel particolare sapore. Quando la cotenna è perfettamente asciutta e ha assunto il classico colorito marroncino, si espone all'aria di tramontana dove, per circa 2 mesi, completa la stagionatura.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

Questo prodotto che è da sempre parte integrante dell'alimentazione dei pastori dei Monti della Laga, che dovendo passare 3 o 4 mesi sulle montagne dovevano dotarsi di provviste di facile conservazione e con buone capacità caloriche, ha un legame molto stretto con il territorio di produzione. Dal 1700, quando tutta la zona era sotto il dominio del Regno di Napoli insieme al favoloso pecorino Amatriciano prodotto in quota, è diventato ingrediente base della famosa pasta all'Amatriciana.

AMATRICE PORK JOWL LARD

Amatrice pork jowl, known as "guanciale amatriciano", is a typical product of the mountain area in the municipalities of Amatrice (Ri) and Campotosto (Aq). When cut it must be very compact with a white fatty part and bright red lean part. The taste is intense and slightly spicy, highlighting the smoking.

To make this charcuterie item the pork jowl must be detached carefully from the head, starting at the throat, then trimmed to achieve the classic triangular shape, then it is left in salt for 4-5 days (the length of salting depends a great deal on weather conditions). After salting the jowl is washed, drained and when still damp it is coated with plenty of pepper and chilli pepper, as dictated by tradition. The "guanciale" is then hung from a wooden pole (after cutting a hole in the apex of the triangle where a cord is passed so the meat can be hung) and left for at month at 10-15°C, near a hearth or brazier where wood will burn the entire time and where the smoke will give the product its distinctive flavour. When the pork rind has dried out completely and turned the classic brownish colour, the product is exposed to the currents of the north wind for about two more months, to finish ripening.

PRODUCT TRADITIONS

The product has always been an integral part of the diet of the Laga Mountains shepherds who had to spend several months on the slopes so needed foodstuffs that would be easy to preserve and with a high calorie content. In the 1700s, when the entire area was part of the Kingdom of Naples, the "guanciale" became a prime ingredient for famous "pasta all'Amatriciana", together with lovely Amatriciano Pecorino cheese.





LONZA

La produzione della lonza, localmente anche chiamata ‘capelomme’, interessa l’intero territorio abruzzese e, pur con altri nomi, anche molte regioni del centro e del sud Italia. Si tratta di un salume ricavato dalla lombata di maiale, che viene “rivestita” con le budella del suino, legato tutt’intorno con uno spago di medio calibro e fatto asciugare appeso, inizialmente al fumo del camino e, successivamente, in un locale privo di umidità per la vera e propria stagionatura. La lonza, che ha una lunghezza di almeno 30 cm e un diametro variabile intorno ai 10 cm, viene tagliata a fette, preferibilmente al coltello. Presenta una carne rosso granata e una venatura di grasso in pieno equilibrio con la parte magra. È uno dei salumi che compare nell’antipasto tipico abruzzese composto da soli salumi misti o da salumi e formaggi.

La metodica di lavorazione attestata da Luigi Braccilli in *Abruzzo in cucina* (Ed. Didattica Costantini, Pescara 1978) comprova l’osservanza delle regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

LONZA, CURED PORK LOIN

Known locally as “capelomme”, this cured loin is produced all over Abruzzo and, known by other names, it can be found in many other regions of central and southern Italy. It is a cured meat made from pork loin, which is cased in the intestine, bound with a medium-gauge twine and hung to dry, initially in the smoke from a hearth and, subsequently, in a damp-free room where it finishes ripening.

“Lonza” is at least 30cm long and with a diameter of about 10cm; it is consumed sliced, preferable with a knife. The meat is garnet red and it is streaked with fat perfectly balanced with the lean part. This is one of the cured meats always found in the typical Abruzzo mixed antipasto of just charcuterie or of charcuterie and cheeses.

The processing methods, confirmed by Luigi Braccilli in his *Abruzzo in cucina* (Ed. Didattica Costantini, Pescara 1978), prove that the traditional recipe has been used for at least 25 years.

NNUJE TERAMANE

Il termine dialettale nnuje deriva dal francese *andouille* (salsicciotto di trippa), un’origine che caratterizza diverse preparazioni del teramano, provincia (come in genere l’Abruzzo) storicamente influenzata dal dominio dei Borboni e dei francesi, di cui sono ancora evidenti diverse testimonianze, non solo in cucina. La ‘nnuje’ è un salume tipico di Teramo e dei comuni limitrofi, in particolare delle valli del Fino e del Vomano. È una via di mezzo tra la salsiccia e il salamino, preparato con trippa di maiale e pancetta salata, con rosmarino, alloro, buccia d’arancia, aglio, peperoncino abbondante.

Si consuma fresco, arrosto o in padella con aggiunta di vino bianco.

Si prepara tagliando a fette sottili la trippa, precedentemente pulita e lessata, e la pancetta. Si tritano finemente gli aromi, si aggiunge sale e abbondante peperoncino tritato, e si amalgama il tutto fino a ottenere un

impasto omogeneo. In ultimo, questo viene insaccato in budelli di maiale di 10-15 centimetri legati all’estremo superiore con uno spago, mentre la parte inferiore del budello rimane aperta in modo da consentirne lo spurgo. Le ‘nnuje’ vengono appese tradizionalmente per 4-5 giorni vicino al camino per una adeguata asciugatura. Dopo sei giorni si dispongono in una teglia e vengono coperte con acqua abbondante, vino, preferibilmente bianco e olio. Si lasciano sul fuoco sino alla rosolatura e vanno servite calde.

TERAMO NNUJE SALAMI

The dialect term “nnuje” derives from the French *andouille* (tripe sausage), an origin that typifies several Teramo recipes, since the province – like the rest of Abruzzo – was historically influenced by Bourbon and French rule, which left many traces, not just in cuisine.

“Nnuje” is a typical product in Teramo and neighbouring municipalities, in particular around the Val Fino and Val Vomano areas. A hybrid sausage-salami, prepared with pig tripe and salted belly pork, seasoned with rosemary, bay leaf, orange peel, garlic and plenty of chilli pepper.

It is consumed fresh or can be grilled or cooked in a skillet with white wine. The tripe must be cleaned and boiled, then it is sliced, as is the belly pork. Next the flavourings are chopped minutely and salt is added, with plenty of chopped hot chilli pepper; the ingredients are all blended to obtain a smooth mixture. Lastly the mixture is cased in 10-15cm lengths of pork gut, tied at the top with twine, but with the bottom end left open so the “nnuje” can purge.

Traditionally “nnuje” are hung for 4-5 days near a hearth so they can dry out properly. After six days they are placed in a pan of water, wine (preferably white) and oil, and then cooked until brown. They are served hot.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: ad eccezione di alcune macellerie dove questo prodotto viene ancora preparato e commercializzato solo in alcuni periodi dell’anno e spesso su ordinazione, la nnuje teramana, come altri salumi, rappresenta un insaccato particolare della produzione locale artigianale che annualmente viene fatta presso le famiglie contadine in occasione della uccisione del maiale. Per questi motivi, i locali di lavorazione, conservazione e stagionatura non sono specifici, ma sono abitualmente gli stessi che vengono utilizzati anche per altre preparazioni alimentari tipiche aziendali; dunque, laboratori di macelleria approvati dalla A.S.L. e locali cucina privati.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

La metodica di lavorazione della nnuje osserva le regole della ricetta tradizionale da almeno 25 anni, è infatti già attestata da Rino Faranda in *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1977).

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Description of processing, conservation and ageing premises: with the exception of several butchers who still make this product and sell in only at specific times of year, often only to order, Teramo “nnuje”, like other charcuterie, is uniquely a locally-produced artisan item that rural families make each year at the time they butcher their pigs. No specific processing, conservation and ripening premises are described, since they are usually the same place used to prepare other typical farm fare: butchers and private local companies approved by the health authority can produce this item.

PRODUCT TRADITIONS

The traditional method that is still used today is vouched for by Rino Faranda in his *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1977) and has been applied for at least 25 years.





PROSCIUTTELLO

Tipico della zona del medio e alto vastese (condivide lo stesso areale della Ventricina vastese), è un salume realizzato con la parte più pregiata del prosciutto di maiale. Presenta una forma ovale e un peso variabile tra i 7 e i 9 kg. Caratterizzato da cotica attaccata alla carne, per la stagionatura viene avvolto con fazzoletti di budello e legato con spago.

La particolarità della sua preparazione sta innanzitutto nella separazione della parte anatomica più nobile del prosciutto dal resto e dalla sua rifilatura, che lo porta ad assumere una forma ovoidale.

La frollatura avviene in un ambiente freddo per almeno 2-3 giorni, quindi il prosciuttello viene cosperso con una concia di sale, pepe macinato grossolanamente e una miscela di erbe aromatiche. Successivamente viene adagiato in un contenitore dove resta a insaporire per 3-4 giorni per ogni kg di peso; durante questa fase ciascun pezzo viene rivoltato quotidianamente. Infine, viene lavato, asciugato e deposto in una cassa di legno per essere pressato per 3-4 giorni.

Per l'asciugatura, si appende in un ambiente ventilato, si sottopone per mezza giornata a un trattamento di affumicatura, si avvolge in fazzoletti di budello e si lega con uno spago. La stagionatura dura dagli 8 ai 12 mesi, a seconda del peso. Questo prodotto nasce dalla difficoltà di ottenere prosciutti interi ben stagionati, a causa delle condizioni climatiche non favorevoli a questo scopo. Prodotto complementare del prosciuttello è la ventricina, altro salume caratteristico della medesima zona, che scaturisce dalla necessità di utilizzare le parti nobili dell'animale avanzate dopo la rifilatura dei prosciuttelli.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tavolo di legno o di marmo, coltelli in acciaio ben affilati, casseformi di legno per la pressatura.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

Questo prodotto nasce dalla difficoltà di ottenere prosciutti interi stagionati date le condizioni climatiche sfavorevoli a questo scopo.

PROSCIUTTELLO SALAMI

This product is typical of the middle and upper Vasto area (the same area as the Vasto "ventricina" product) and is made from the most prized part of the ham. It is oval in shape, weighing between 7-9kg, distinguished by the rind attached to the meat; for curing it is wrapped in skin taken from the intestines and tied with string.

The key feature of "prosciuttello" lies in the separation of the finest part of the ham from the remainder and the way it is trimmed, which results in its egg-shaped form.

The "prosciuttello" is hung in a cold environment for at least 2-3 days and then coated with a dressing of salt, coarsely ground pepper and a mixture of aromatic herbs. Next, the "prosciuttello" is laid in a container where it is left to season for 3-4 days per kg of ham; it is turned daily during this stage and finally it is washed, dried and placed in a wooden box to be pressed for 3-4 days.

Next, the hams are hung in ventilated rooms to dry, smoked for half a day, wrapped in skins taken from the intestines and tied with twine. Maturation takes 8-12 months, depending on the weight. The origin of "prosciuttello" lies in the difficulty in obtaining whole mature hams because the climatic conditions were not conducive to the purpose. A complementary product to "prosciuttello" is "ventricina", another typical charcuterie product of this area, using the prized cuts of the meat left from the trimming of the "prosciuttello".

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: wooden or marble work surface, very sharp knives and a sausage casing device; wooden boxes for pressing.

PRODUCT TRADITIONS

The origin of "prosciuttello" lies in the difficulty in obtaining whole mature hams because the climatic conditions were not conducive to the purpose.

MORTADELLA DI CAMPOTOSTO o “COGLIONI DI MULO”

Le Mortadelle di Campotosto sono prodotte prevalentemente nel Comune di Campotosto in Provincia di L'Aquila. Sono salumi lavorati a mano di carne di suino pesante, macinati a grana fine e con una caratteristica barretta di lardo inserita all'interno (lardello). Hanno forma ovoidale e sono commercializzate in coppia. Nella parte inferiore del salame viene posto un tralcetto che serve a stringere lo spago durante la stagionatura, in modo da far aderire l'involucro all'insaccato ed evitarne l'allentamento. La pezzatura oscilla tra 400 e 500 g la coppia a stagionatura ultimata. L'impasto, che si presenta di colore roseo, mentre perfettamente bianco risulta essere il lardo centrale, viene speziato con pepe e altri aromi naturali, (in quantità variabile a seconda della ricetta tramandata nelle varie famiglie di produttori), che conferiscono al prodotto dolcezza, aroma fragrante e caratteristico. I tagli di carne per la preparazione delle Mortadelle di Campotosto sono: spalla, collo, lombo, coscia, pancetta. La proporzione tra i vari tagli deve essere tale da garantire un 80% di carne magra (25% minimo di prosciutto) e un 20% di pancetta. La macinazione viene effettuata con macinacarne con stampo a fori di diametro compreso tra 2 e 4 mm, con l'accortezza di utilizzare lame ben affilate onde prevenire la smelatura dei grassi. La fase successiva alla macinazione è la speziatura e l'aromatizzazione con sale (24-26 g/kg), pepe macinato (1 g/kg) pepe tritato grosso (2 g/kg), aromi e vino bianco.

La carne macinata ed impastata con gli aromi, è lasciata maturare per non meno di 24 ore in ambienti a temperatura compresa tra 0 e 4°C. A parte avviene la preparazione del budello, che è del tipo “torta” che viene gonfiato, tagliato in senso longitudinale e lavato accuratamente. Servirà ad avvolgere la mortadella rivestendola completamente. All'atto della lavorazione si pesano le porzioni di impasto, di 325 g, cominciando quindi, a modellare con le mani fino a ottenere la tipica forma. È durante questa fase che al centro della mortadella viene inserito il lardello che ha 20x20x110 mm di dimensione. Si procede quindi alla legatura a doppia briglia con spago medio calibro e, legate a coppia, le mortadelle si appendono su pertiche di legno. La tradizione vuole che, questo particolare salume vada lavorato in determinati periodi dell'anno; quando cioè si è in fase di luna calante o in totale assenza di luna. Si espone al fumo per 15 giorni sopra camini o bracieri alimentati giorno e

notte con legna o brace, successivamente, in locali aperti e freddi, il salame verrà esposto alla tramontana, indispensabile a garantire un'ottimale asciugatura. Questa fase di stagionatura trova nel microclima esistente tra Campotosto e Poggio Cancelli (a un'altitudine compresa tra 1300 e 1450 mt s.l.m.) una condizione particolarmente favorevole. Dopo circa tre mesi dalla macinatura il prodotto essiccato è pronto per essere consumato. Nella preparazione artigianale di questo salame, in passato, non era raro l'utilizzo dello ‘scifone’ (contenitore in legno che favoriva l'intervento di batteri lattici nella trasformazione della carne in salame) nel quale l'impasto che i produttori chiamano ‘marretto’, veniva riposto e periodicamente rimescolato. Tale procedimento consente ancora oggi (anche se lo scifone è stato sostituito da moderni contenitori) di rendere le carni particolarmente aromatizzate, permettendone una parziale disidratazione.

Attualmente purtroppo sono poche le famiglie che producono l'originale Mortadella di Campotosto (conosciuta anche con la colorita espressione “Coglioni di Mulo”). Sul mercato si trovano molti prodotti simili al salume originale, ma non è possibile imitarne la lavorazione, le caratteristiche organolettiche e soprattutto la qualità della materia prima impiegata.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: in questo tipo di preparazione artigianale, i locali di lavorazione, conservazione e stagionatura non sono specifici, ma sono abitualmente gli stessi che vengono utilizzati anche per altre preparazioni alimentari tipiche aziendali.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

La produzione delle Mortadelle di Campotosto si inquadra nel contesto nazionale di produttori a spiccato carattere locale. La produzione di salumi tipici nasce da una consolidata tradizione contadina tramandata per lo più oralmente; pertanto, pur appartenendo chiaramente alla memoria storica dei luoghi, risulta molto difficile individuare riferimenti bibliografici e prove documentali.





CAMPOTOSTO MORTADELLA or "COGLIONI DI MULO"

Campotosto mortadella is produced mainly in the municipal area of Campotosto, in the Province of L'Aquila. This is handmade charcuterie, using finely-ground heavy pork, with a characteristic strip of lard ("lardello") inside. It has a characteristic oval shape and is sold in pairs. A twig is inserted in the lower part of the mortadella and used to tighten the twine that slackens as the item matures. The size varies between 400g and 500g for a couple when fully mature. The meat is pink and the central lard is pure white, flavoured with natural herbs (the amounts vary depending on the recipe use, handed down over the years in producer families), which give the product its mildness and typical fragrant aroma. The cuts of meat for the preparation of the Campotosto mortadella are: shoulder, neck, loin, leg, belly. The proportion of the various cuts must guarantee 80% lean meat (minimum of 25% of ham) and 20% of belly. The meats are ground with a grinder that has a 2-4mm bore diameter grille, using very sharp blades to avoid fat disintegration. After grinding, the meat is flavoured and aromatised with salt (24-26g/kg), ground pepper (1g/kg), coarsely-chopped pepper (2 g/kg), herbs and white wine.

The minced meats mixed with the flavourings are left to mature for no less than 24 hours at a temperature of 0-4°C. Separately, the large intestine is prepared by inflating it and cutting it lengthwise, then washing it carefully. This is used to wrap the entire "mortadella". During processing 325g portions of the mixture are prepared and moulded manually to make the typical shape. At this point the 20x20x110mm strip of fat will be placed inside the "mortadella".

Then the "mortadella" is tied in pairs, with a double bridle using medium-gauge twine, and hung on wooden rods. Tradition dictates that the work be done only at times when there is no moon or when the moon is waning. The "mortadella" is exposed to smoke for 15 days, above hearths or braziers

stoked day and night with oak or beech wood. Subsequently, in cold, open rooms the cured meat is exposed to the north wind, which is indispensable to guarantee first-rate drying. The best microclimate for this was found to be between Campotosto and Poggio Cancelli, at an altitude of 1300-1450m above sea level. About three months after mincing the "mortadella" is ready for consumption. In the past the domestic preparation of "mortadella" often used a "scifone" (a wooden container to encourage the intervention of lactic bacteria in curing the meat) where the filling the makers called "marretto" was stored and occasionally stirred. This process is still undertaken nowadays, to enhance the aromatic features of the mixture and allowing partial drying to take place (although the "scifone" is now replaced by modern containers). Currently "mortadella di Campotosto" (also known by the colourful expression "mule balls") is produced only by a few families. There are many imitation products of the original "mortadella" on the market, but it is impossible to achieve the sensorial traits and, above all, the top-quality raw material of the original.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Description of processing, conservation and ageing premises: no specific processing, conservation and ripening premises are required and are usually the same premises used to prepare other typical farm fare.

PRODUCT TRADITIONS

Production of "Mortadelle di Campotosto" is part of a national scenario of typically local products.

Typical charcuterie originates in a consolidated rural tradition, mainly handed down by word of mouth and consequently, although it belongs clearly to local recorded history, it is very difficult to pinpoint bibliographic references and documentary proof.



SALAME ABRUZZESE

(Salame nostrano, Salame artigianale, Salame tradizionale, Salame tipico d'Abruzzo)

La zona di produzione del salame abruzzese coincide con l'intero territorio della Regione Abruzzo: è un insaccato crudo, a grana media, preparato con carni fresche di suino che, dopo una frollatura di uno o due giorni a bassa temperatura, sono accuratamente scotennate, disossate e mondate dalle principali frazioni connettivali (tendini e aponeurosi) e dai grassi molli basofondenti. Le pezzature di carne suina utilizzate sono, in genere, le spalle, la pancetta, le rifilature del prosciutto e del lombo, in proporzioni variabili (di norma: 70% di ritagli magri e 30% di pancetta e/o triti).

Il salame ha forma cilindrica o leggermente conica, spesso molto irregolare, insaccato in un rivestimento realizzato con budello dritto di maiale, dritto di vitello o bondeana di vitello, ed è legato agli estremi con spago di medio calibro. La superficie esterna si presenta asciutta, eventualmente ricoperta, soprattutto nel prodotto di salumificio, da una diffusa piumatura naturale bianca, tendente all'arancio, e/o leggermente verdastra. L'impasto è uniforme a grana medio-grossa, magro e di colore rosso. Dopo l'insaccatura e la legatura, i salami vengono stagionati in ambienti a condizioni controllate, e comunque a temperatura non superiore a 15°C, per un periodo compreso tra i 25 e i 180 giorni, e precisamente, a livello artigianale, tra i 100 ed i 180 giorni.

In Abruzzo il maiale veniva allevato da quasi tutte le famiglie, non solo per la carne, ma anche perché il lardo, lo strutto, la sugna, e il "battuto" si usavano come condimento nelle minestre in sostituzione dell'olio. Il prosciutto e la spalla erano consumati in particolari circostanze, così pure le salsicce e i salami, che costituivano la colazione dei braccianti agricoli che lavoravano a "giornata". Testimonianze della diffusione della produzione di salumi in Abruzzo si hanno negli Antichi Capitoli della città di Lanciano (1592). Molti paragrafi normativi a garanzia non solo della qualità e peso delle carni, ma anche del rifornimento giornaliero, farebbero supporre l'esistenza di più botteghe di "buccieri" (macellai) e di pizzicaroli.

ABRUZZO SALAMI

("Salame nostrano", "Salame artigianale", "Salame tradizionale", "Salame tipico d'Abruzzo")

Abruzzo salami is made all over regional territory: it is raw, medium-grain charcuterie made from fresh pork, left to hang for one or two days at low temperature and then meticulously skinned, boned and cleaned of the main connective tissue (tendons and aponeurosis) and the low-melting soft fats. The cuts of pork generally used are the shoulder, the belly, trimmings from hams and loin, in variable proportions (usually: 70% lean cuts and 30% of belly and/or ground meat). The salami is cylindrical or slightly conical, and often uneven, with casings made from pork or veal "dritto" (the colon), or veal "bondeana" (caecum), and is tied at both ends with a medium-gauge twine. The exterior is dry and may have some widespread, natural white flocking tinged with orange and/or green, especially if industrially produced. The red, smooth paste is medium-large grained and lean. After casing and binding, the salamis are ripened in controlled conditions and, in any case, at temperatures that do not exceed 15°C, for anything between 25 and 180 days, and precisely, at industrial level, between 100-180 days.

In Abruzzo most families bred pigs, not just for the meat, which was mainly cured, but also for the lard, suet, dripping, and the "stuffing", used as a condiment for soups instead of oil. The hams and shoulder were eaten on special occasions, as were sausages and salamis, which were offered for lunch to the farm day labourers. Important references to this particular type of sausage can be found in the Ancient Chapters of the Town of Lanciano (1592), kept in the town's historical archives. Countless clauses regulated the quality and weight of the meat, but also guaranteed daily supply, suggesting the existence of several "buccieri" (butchers) and "pizzicaroli" (grocers).



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pezzatura: due differenti calibri, piccolo e grande. La pezzatura piccola, tipica della produzione artigianale, ha un peso compreso tra 250 e 350 g; quella grande, invece, presenta un peso che va da 1500 a 1800 g.

Caratteri organolettici: aroma fragrante e caratteristica, sapore dolce e delicato; limiti accettabili che definiscono le caratteristiche chimico-fisiche: pH > 5,2 – umidità non superiore a 42% – grassi max 45% del secco – cloruri, espressi in % del secco, non superiori a 7,5 – potassio nitrico, sodio nitrito max 150 mg/kg – potassio nitrate, sodio nitrate max 250 mg/kg.

Stagionatura: a livello artigianale, tra i 100 e i 180 giorni; nei salumifici: non inferiore a 25 giorni, per la pezzatura piccola, e non inferiore a 40 giorni, per la pezzatura grande.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Particolare attenzione viene prestata dai produttori alla composizione degli impasti, molto magri e preparati con i ritagli di prosciutto di lombo e con la spalla.

Macinazione: consiste nella triturazione delle carni. La macinazione delle carni viene effettuata con macinacarne avente lo stampo a fori di diametro compreso tra 8 e 16 mm: lo stampo a fori più piccoli è diffuso, soprattutto, nelle zone di L'Aquila e Teramo, mentre lo stampo a fori più grandi è tipico del territorio chietino. Le lame utilizzate per la macinazione sono ben affilate al fine di prevenire la "smelmatura" dei grassi. Per ottenere una buona macinazione le carni devono essere lasciate rassodare, per almeno 8-10 ore, a temperature inferiori allo zero e non superiori a +3°C.

Impasto: avviene immediatamente dopo la macinazione, e consente un efficace rimescolamento e una omogeneizzazione degli ingredienti che favorisce la diffusione del sale, del pepe ed, eventualmente, degli altri additivi in tutta la massa, prima dell'insaccatura; la durata dell'impasto non deve essere troppo prolungata in quanto potrebbe favorire la "smelmatura" dei grassi, cosa che darebbe un salame poco legato, con fessure e sacche d'aria evidenti.

Insaccatura: budello utilizzato: dritto di maiale, dritto di vitello, bondeana di vitello; prima dell'utilizzo il budello viene accuratamente lavato in acqua calda, avendo cura di rovesciarlo per pulire la parte interna, e lasciato deodorare in acqua e aceto oppure in acqua e limone fino al momento dell'utilizzo. Il budello è riempito completamente e, al termine di tale operazione, con uno spazzolino a denti metallici ben puliti, si eliminano le bolle d'aria eventualmente presenti sul salame appena insaccato.

Legatura: agli estremi con spago di medio calibro (2/4); al termine di questa fase il salame viene bucherellato in corrispondenza di eventuali bolle d'aria interne.

Maturazione e stagionatura: avviene in ambienti a condizioni termoudometriche controllate e/o a temperatura non superiore a 15°C, per un periodo compreso tra i 25 e i 180 giorni, e precisamente: a livello artigianale, tra i 100 e i 180 giorni; nei salumifici: non inferiore a 25 giorni, per la pezzatura piccola, e non inferiore a 40 giorni, per la pezzatura grande. La stagionatura prevede una prima fase di asciugatura dei salami (stufatura o sgocciolamento), in un locale caldo (temperature superiori a 15°C), della durata di due o tre giorni, prima di trasferirli in locali più freschi. Il prodotto rimane sino al momento del consumo in questi locali di stagionatura. La produzione artigianale, per quel che riguarda le diverse fasi della stagionatura è soggetta all'andamento meteorologico e ai picco-

li accorgimenti dettati dall'esperienza dei produttori.

Materiali: carni fresche di suino pesante, budello, sale, pepe, altri additivi, spago.

Attrezzature: tritacarne, impastatrice, insacchettatrice, piano lavabile di lavorazione, spazzolino a denti metallici, attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, locali per la prima asciugatura, locali per la stagionatura, impianto di acqua potabile, impianto elettrico a norma, secondo le più recenti disposizioni in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro.

LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Requisiti minimi dei locali di lavorazione: sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento delle persone. Pavimentazioni realizzate con materiali antisdrucchiolo, e facilmente lavabili; pareti protette da rivestimenti lavabili e disinfettabili; finestrate che consentano una buona illuminazione ed aerazione dei locali, corredate da apposite barriere anti insetti; presenza di adeguati punti di detersione mani, alimentati da acqua calda/fredda sanitaria e punti di intercettazione delle acque per la detersione delle attrezzature di lavorazione.

Requisiti minimi dei locali di conservazione e stagionatura: devono permettere il mantenimento delle condizioni termoudometriche richieste dalle specifiche di processo dei salumi ed essere dotati di sistemi di monitoraggio delle stesse condizioni.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

Testimonianze della diffusione della produzione di salumi in Abruzzo si hanno negli Antichi Capitoli della città di Lanciano (1592). I molti paragrafi normativi, a garanzia non solo della qualità e peso delle carni, ma anche del rifornimento giornaliero, farebbero supporre l'esistenza di più botteghe di "buccieri" (macellai) e di pizzicaroli. Ulteriore prova della diffusione dei salumi scaturisce dall'esame del libro d'introito generale del convento di S. Chiara in Lanciano (XVIII secolo), in cui si fa specifico riferimento ai salsciotti locali. Le religiose, per compensare l'avvocato che cura le vertenze del convento dinanzi ai tribunali della capitale, decidono di inviare un prodotto tipico ritenuto, evidentemente, rinomato e ricercato, roba per palati fini. D'altra parte, come ci indica il Libro del Catasto di Lanciano del 1747, realizzato su ordine di Carlo III di Borbone, ogni famiglia a quel tempo allevava bestie da macello e notevoli era l'allevamento dei neri o negri (maiali dalle setole nere) che avevano una carne più pregiata (C. Marciani, 1949).

Nelle aree interne della regione, il maiale ha sempre costituito uno dei cardini dell'alimentazione quotidiana, specialmente nel lungo periodo invernale. I mesi di dicembre e gennaio sono i più indicati per la macellazione e la produzione di insaccati, per via delle basse temperature adatte alla frollatura e conservazione delle carni. La produzione abruzzese di salumi ha spiccato "carattere locale"; nelle zone interne, e in parte nelle zone collinari a ridosso del litorale, è molto radicata la tradizione della "maialatura", secondo cui si assiste nelle campagne al rito dell'uccisione del maiale nell'allevamento familiare. Tale tradizione, diffusa a livello regionale, è presente soprattutto nel bacino dei fiumi Sangro e Aventino, in provincia di Chieti, nell'Abruzzo aquilano e nelle zone interne del teramano. In queste zone montane si pratica ancora l'allevamento famigliare di uno, due e raramente più suini destinati alla produzione di salumi per l'autoconsumo.

PRODUCT DESCRIPTION

Size: two sizes – small and large. Small salamis, typical of craft industry production, weigh 250-350g; large items will weigh 1.50-1.8g.

Sensorial features: distinctive, fragrant aroma; mild, delicate flavour; acceptable limits to define chemo-physical features: pH > 5.2 – humidity up to 42% – max fat 45% of dry substance – chlorides up to 7.5% of dry substance – potassium nitrite, sodium nitrite max 150 mg/kg – potassium nitrate, sodium nitrate max 250 mg/kg.

Ripening: for domestic production 100-180 days; industrial production: no less than 25 days for small salamis and no less than 40 days for large salamis.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Producers must pay special attention to the composition of the fillings, which have to be very lean and made with cuts of ham, loin and shoulder.

Grinding: all meats are ground with a meat grinder with a 8-16mm bore diameter grille. The small bore grille is popular mainly in L'Aquila and Teramo, whereas the larger bore is typical of Chieti Province. The blades used have to be very sharp to avoid fat disintegration. For the best grinding results, meat should be left to firm for at least 8-10 hours, at temperatures below zero and never more than +3°C.

Filling: mixing is performed immediately after grinding so that the ingredients are properly combined and homogenized to encourage the even distribution of salt, pepper and any other spices. Mixing should not last too long as that will encourage disintegration of fats, which would make the salami slack and cause evident cracks and air pockets.

Casing: intestine used: pork or veal large intestines, veal blind intestines; before casing the intestines are carefully washed in hot water, ensuring the inside is also cleaned by turning it and then leaving it to soak in water and vinegar or water and lemon juice until it is required. The intestine is filled completely and a very clean metal brush is used to eliminate air bubbles that may be present in the recently-filled salami.

Binding: lastly the ends are tied with thin, 2:4 twine and the salami is pierced anywhere that air bubbles still linger.

Ripening and maturing: in controlled thermoudometric and/or temperature conditions at no more than 15°C, for anything between 25 and 180 days, and precisely: for domestic production 100-180 days; industrial production: no less than 25 days for small salamis and no less than 40 days for large salamis. The first ripening phase for the salamis (heating or dripping), is in warm premises (temperatures above 15°C), for 2-3 days, before being moved to cooler premises. The product is left in these cooler premises to ripen until consumption. Home produce is subject to the vagaries of weather as far as the various ripening stages are concerned, and the expertise applied by the maker.

Materials: fresh meat of heavy pigs, intestine, salt, pepper, other additives, twine.

Equipment: meat grinder, meat mixer, sausage casing device, washable work surface, clean metal brush, suitable cooling equipment for storing the raw materials and the end product, premises for first drying stage, premises for ripening, drinking water supply, compliant electrical system, all pursuant to the most recent workplace safety regulations.

DESCRIPTION OF PROCESSING, CONSERVATION AND RIPENING PREMISES

Minimum requisites for processing premises: sufficiently large that equipment and workers are not crowded. Slip-proof flooring that is easy to wash; washable and sanitizable wall coverings; large windows, covered with insect netting, that provide good lighting and ventilation of premises; adequate hand-washing facilities with hot/cold running water and water interception points for washing equipment.

Minimum requisites for conservation and ripening: premises must ensure thermoudometric temperature conditions required for specific meat-curing processes and be installed with systems for monitoring those conditions.

PRODUCT TRADITIONS

Important references to this particular type of sausage can be found in the Ancient Chapters of the Town of Lanciano (1592), kept in the town's historical archives. Countless clauses regulated the quality and weight of the meat, but also guaranteed daily supply, suggesting the existence of several "buccieri" (butchers) and "pizzicaroli" (grocers).

This prized salami is known to have existed as early as the 1700s, proved by a ledger found in Lanciano's Santa Chiara convent, which refers to local sausages. To remunerate the convent lawyer who represented its interests in the capital's courts of law, the nuns would send him a typical product obviously believed to be famous and sought-after, suitable for refined palates. In any case, as indicated by Lanciano's 1747 Cadastre Register, drawn up by order of Charles III of Bourbon, each family of the time had its own stock for slaughter and one of the most prized meats came from the "neri" or "negri" (pigs with black bristles) (C. Marciani, 1949). In the region's inland areas, pork has always been a staple of daily diet, especially in the long winter period. Cured meats are best produced December-January, when the cool weather is ideal for hanging and preserving meat. Abruzzo charcuterie production certainly is a "local characteristic"; in the inland areas, and partly in the coastal hills, pork-butchering is very a deep-rooted custom and the slaughter of the family pig is almost a ritual throughout the countryside. This tradition is widespread throughout the regional, especially in the Sangro and Aventino river basins, in the Provinces of Chieti, L'Aquila and inland Teramo. In these mountain areas many families raise one or two pigs, rarely more than that, which they use for making their own charcuterie.



SALAME AQUILA

Il salame "Aquila" è prodotto attualmente in tutta la regione. È un insaccato crudo di medio calibro, a grana media, preparato con carne di suino pesante, sottoposto a pressatura durante la stagionatura, in maniera tale da mantenere la forma piatta e allungata. Nella preparazione vengono utilizzate carni fresche magre e grassi di suino, ben mondate da frazioni connettivali e da grassi molli bassofondenti. La pezzatura del prodotto fresco è compresa tra 500 e 600 grammi. La macinazione delle carni viene effettuata con tritacarne a fori, utilizzando le parti della spalla, del collo, del lombo, della coscia e della pancetta. Dopo la macinazione avviene la fase di impasto per un tempo sufficiente per un buon rimescolamento degli ingredienti (sale, pepe macinato e in grani, vino bianco). Una volta insaccato il salame è sottoposto alle fasi di maturazione e stagionatura che avvengono in ambienti a condizioni termoudometriche controllate e/o a temperature non superiori ai 15°C, per un periodo non inferiore a 30 giorni.

AQUILA SALAMI

This raw charcuterie is now made all around the region. It is a medium-size, medium-grain salami made with pork from heavy pigs; it is pressed during maturing so that it retains its flag, elongated shape. The recipe uses fresh lean and fatty pork, well-trimmed of connective tissue and the low-melting soft fats. The fresh item weighs 500-600g. The meat from shoulder, neck, loin, leg and belly is ground using a meat grinder for sausage-making. After mincing, the meat is manipulated for enough time to mix ingredients (salt, ground and whole pepper, white wine) thoroughly. After being cased, the salami is aged and cured for at least 30 days, in controlled thermoudometric and/or temperature conditions, at no more than 15°C.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

La macinazione delle carni viene effettuata con macinacarne con starnpo a fori di diametro compreso tra 2 e 4 mm. La temperatura delle carni deve essere compresa tra -3 e +3°C. Le carni devono essere di suino, fresche, perfettamente dissanguate, accuratamente scotennate, disossate e mondate dalle principali frazioni connettivali e dai grassi bassofondenti. I tagli impiegati sono: spalla, collo, lombo, coscia, pancetta. La proporzione tra i tagli è 70% ritagli magri e 30% ritagli grassi. Ingredienti dell'impasto: sale (24-26 g/kg), pepe macinato (2 g/kg), pepe intero (1g/kg), vino bianco (200 ml/q). Dopo la macinazione si ha la fase di impasto per un tempo sufficiente per un buon rimescolamento degli ingredienti. L'insaccatura viene effettuata utilizzando budello dritto di maiale o dritto di vitello. Dopo la legatura con spago e un periodo iniziale di asciugatura (2-3 giorni), i salami vengono pressati nel locale di stagionatura per compressione del salame tra due reti di acciaio inox o due assi di legno per alcuni giorni. La maturazione e la stagionatura avvengono in ambienti a condizioni termoudometriche controllate e/o a temperature non superiori ai 15°C, per un periodo non inferiore a 30 giorni. Limitatamente ai primi 10 giorni di stagionatura è ammessa la permanenza del prodotto a temperature maggiori di 15°C.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

The meats are ground with a 2-4mm bore diameter mould meat grinder. The meat temperature must be in the range -3 to +3°C. The meats must be fresh pork that is meticulously bled skinned, boned and cleaned of the main connective tissue and low-melting fats. The cuts of meat used are: shoulder, neck, thigh, belly, in the ratio 70% lean and 30% fatty cuts. Ingredients for the mixture: sale (24-26 g/kg), ground pepper (2 g/kg), peppercorns (1g/kg), white wine (200 ml/q). After mincing, the meat is kneaded for enough time to mix ingredients thoroughly. The casings are made from pork or veal colon. After being bound with twine and after an initial drying period (2-3 days), the salamis are left in the curing room, pressed between two planks of wood or two pieces of steel mesh for several days. Ripening and maturing, for at least 30 days, are undertaken in controlled thermoudometric and/or temperature conditions at no more than 15°C. For the first ten days of ripening, the product may be stored at temperatures over 15°C.

SALSICCOTTO di PENNAPIEDIMONTE

Tipico di Pennapedimonte, piccolo borgo situato alle pendici orientali della Majella, nella provincia di Chieti, è una salsiccia di carne magra di suino, preparata con i tagli magri di spalla e coscia (70%) e per la restante percentuale con tagli più grassi o semigrassi come il magro di pancetta.

La spalla, prima di essere utilizzata, viene sottoposta all'eliminazione delle fibre tendinee (di cui è particolarmente ricca) e dei grassi molli. L'opportuna aggiunta della parte magra della pancetta (che conserva in ogni caso lo strato di grasso duro aderente al magro) consente di ottenere un salume dalla giusta morbidezza.

La lavorazione dell'insaccato prevede che la carne, ben selezionata prima di essere insaccata, con budella naturali ricavate dal tratto intestinale del suino, venga macinata a grana medio-grossa, impastata con sale e pepe nero macinato, nitrato di potassio e acido L-Ascorbico, in modo da ottenere una massa omogenea e ben legata. Il salsiccotto, prima di essere trasferito nel locale di stagionatura, riscaldato da un camino alimentato con legna secca di faggio, viene delicatamente asciugato alternando caldo e freddo. A essiccazione avvenuta viene quindi ricoperto con una pastella a base di grasso di maiale, sale, pepe nero macinato ed erbe aromatiche tipiche del territorio pedemontano di Pennapedimonte (precisamente timo, ginepro, rosmarino, alloro, erba cipollina, peperoncino piccante, finocchio e salvia).

La preparazione tradizionale di questo particolare salume trova le proprie fonti dagli abitanti e dai macellai stessi del posto, che per generazioni hanno tramandato la ricetta di padre in figlio. La semplicità degli ingredienti utilizzati, tipici di un ambiente rurale povero (carne di maiale allevato in casa ed erbe spontanee del luogo), hanno permesso negli anni la diffusione e la prosecuzione di questo tipo di lavorazione.



METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tritacarne, impastatrice, insaccatrice.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: necessitano un locale laboratorio per la lavorazione selezione della carne, una cella frigorifera, ed un locale di stagionatura.



PENNAPIEDIMONTE SAUSAGE

This pork sausage is typical to Pennapedimonte, a small village set on the slopes of Mount Majella, in the Province of Chieti, and is made with lean shoulder and leg (70%), with the remaining part comprising fattier or semi-fat meat like lean belly meat.

Before being used, the shoulder is stripped of the tendinous fibres, of which it has a large amount, as well as the soft fatty tissue. Suitable amounts of lean belly meat, which retains a hard layer of fat attached to the lean area, are added to achieve the right tenderness for the sausage.

To make the product, the selected meat must first be minced to a large-medium grain, mixed with salt and ground pepper, and with potassium nitrate and L-ascorbic acid, to achieve a regular, well-blended mixture before being cased in the natural pork intestine.

Before being taken to a room heated by a beech-burning fire for maturing, the sausage is carefully dried with alternating hot and cold air.

When the salami has dried, it is covered with a paste made with pig fat, salt, ground black pepper and aromatic herbs typical to Pennapedimonte foothill territory: thyme, juniper, rosemary, bay leaf, chives, chilli pepper, fennel and sage.

The local residents and butchers will provide information about this particular traditional product, whose recipe has been handed down from father to son for generations. The simplicity of the ingredients used, typical in a poor rural community (home-grown pork and local spontaneous herbs), mean that this type of production has spread and continued over the years.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: meat grinder, meat mixer, sausage casing device.

Description of processing, conservation and ripening premises: a workshop is needed for processing and selecting meat, as well as a cold room and curing premises.



SALSICCIOTTO FRENTANO

(*Salsicciotto*, "*Saiggicciott*", "*Sauccicciott*")

La zona di produzione del "Salsicciotto Frentano" comprende l'area Frentana (circondario di Lanciano) e il territorio dei comuni appartenenti alla media e alta valle del Sangro e dell'Aventino, nella zona della Majella Orientale. Considerato tra i più magri insaccati di maiale, si presenta di forma leggermente incurvata in relazione al tratto di intestino dal quale è stato prelevato il budello, lungo circa 15 cm e largo da 6 a 10. L'aspetto schiacciato viene assunto in fase di pressatura, mentre la legatura alle due estremità è assicurata da uno spago di tipo medio. La superficie esterna si presenta untuosa in relazione al prodotto utilizzato in fase di conservazione (olio di oliva o strutto di maiale). Per l'impasto si sceglie la migliore carne suina (prosciutto, spalla, lombo separato dal capocollo) amalgamata con sale (in ragione di 25-35 grammi per kg di carne), pepe nero in grani e anche macinato, piccola percentuale di grasso e insaccata in un involucro di budello "culare" ricavato dall'intestino retto del maiale. La preparazione del budello culare consiste nel lavarlo accuratamente in acqua corrente e succo di limone, in modo che, una volta sgrassato, possa essere tagliato in pezzi di circa 20 cm e lasciato immerso in acqua e aceto o acqua e limone in attesa di essere riempito. Anticamente invece l'operazione di ripulitura delle budella veniva fatta con succo di pomodoro o la liscivia ottenuta dalla cenere.

Premesso che la mattazione del maiale viene tradizionalmente effettuata in condizioni atmosferiche adeguate (basse temperature e bassa umidità atmosferica, meglio se si verificano nevicate o gelate), prima di procedere alla lavorazione le mezzene sono tenute per uno due giorni in locale fresco per la frollatura. Superata questa fase, le mezzene vengono sezionate, disossate e scotennate per poi procedere alla scelta della carne di migliore qualità.

La carne così scelta viene macinata con apposite trafile provviste di fori di maggiore grandezza rispetto a quelle utilizzate per le salsicce.

Effettuata la macinatura della carne, si passa alla preparazione dell'impasto che avviene manualmente; in particolare alla carne vengono aggiunti alcuni pezzettini di grasso, sale in ragione di 25-35 grammi per chilo di carne (il quantitativo sarà minore in zone più fredde e maggiore in località più calde), pepe nero in grani e in parte anche macinato.

Dopo aver rimescolato accuratamente la massa, si pone il tutto a riposare e insaporire per alcune ore prima di insaccare.

Quest'ultima operazione viene fatta con insacchiatrice manuale utilizzando le porzioni di budello precedentemente preparate che vengono legate con spago alle estremità e punte con aghi allo scopo di eliminare eventuali sacche d'aria. Prima di passare alla successiva fase di stagionatura in ambiente idoneo, è buona norma lasciare sgocciolare i salami per circa 12 ore.

I salami ottenuti vengono appesi ad assi di legno o di metallo in luogo fresco e asciutto per favorire la perdita di acqua, l'asciugatura e un conseguente aumento di consistenza. Dopo 5-7 giorni si effettua l'operazione di pressatura, che consiste nel comprimere i salami tra due assi di legno su cui vengono posti dei pesi. La pressatura dura circa 2 giorni e ha lo scopo di eliminare l'aria in eccesso facendo assumere ai salami una tipica forma schiacciata e una massa più compatta. Al termine della pressatura i salsicciotti ottenuti vengono riappesi e lasciati stagionare lentamente allo scopo di ottenere una maggiore consistenza, condizione indispensabile per la conservazione (sott'olio o sotto strutto). Esistono importanti riferimenti a questo particolare salume negli Antichi Capitoli della città di Lanciano (1592) conservati nell'Archivio Storico della città, che testimoniano quanto sia remota l'origine di questo prodotto.

FRENTANO SAUSAGE

(*"Salsicciotto"*, "*Saiggicciott*", "*Sauccicciott*")

"Salsicciotto Frentano" is produced in the Frentano area, in other words the Lanciano district and the municipal territories of the Upper and Medium Sangro-Aventino Rivers Valley, on the eastern Majella slopes. This "salsicciotto" is considered one of the leanest pork products and consists of individual salamis, often slightly curved due to the shape of the intestine section used for the casing, about 15cm long and 6-10cm wide. The flattened profile is achieved at the pressing stage; the salami is bound at each end with medium gauge string. The outer surface is greasy, due to the olive oil or pork lard used for preservation. The best cuts of pork are used for the filling (ham, shoulder and loin separated from the neck) and are mixed with salt (25-35g per kg of meat), black peppercorns and ground black pepper,

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

I maiali utilizzati hanno generalmente peso superiore ai 150 kg e nella scelta della carne bisogna evitare di utilizzare carne sanguinolenta o scelta male.

Al taglio, fatto sempre rigorosamente a coltello, il salame si presenta di colore rossastro, molto magro, a grana medio-grande, spesso sono visibili anche gli acini interi di pepe nero mescolati alla carne nella fase di preparazione dell'impasto.

Al gusto il prodotto si dimostra di gradevole sapore, dato che per la sua produzione vengono utilizzate le parti più magre e pregiate del maiale.

Le caratteristiche chimico-analitiche del prodotto sono le seguenti:

PARAMETRO	VALORE
Peso secco63%
pH5,55
Ceneri6,5%
Proteine36%
Nitrati0,15%
Grassi18%
Zuccheri2%
Valore energetico su 100 g320 kcal

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

La conservazione avviene generalmente in contenitori di vetro adottando due sistemi diversi: il più semplice prevede l'utilizzo di olio extravergine di oliva usato per riempire i contenitori di vetro in cui sono stati precedentemente sistemati i salami; l'altro metodo prevede la precedente preparazione dello strutto dal lardo di maiale e l'utilizzo di quest'ultimo prodotto al posto dell'olio. Quest'ultimo metodo, sicuramente più economico e di più antica tradizione, consente di ottenere un prodotto più morbido e tenero e dalle migliori caratteristiche organolettiche. L'unico inconveniente di quest'ultimo sistema è una maggiore difficoltà nella fase di utilizzazione in quanto, prima del consumo, il salsicciotto deve essere ripulito dallo strutto. Il consumo inizia in genere dall'estate in poi.

MATERIALI E ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE E IL CONDIZIONAMENTO

Requisiti minimi degli impianti tecnici e generali

1. Impianto idrico: è ammessa la sola acqua potabile per tutte le operazioni di detersione e sanificazione dei materiali che vengono a contatto con i sottoprodotti o prodotti alimentari, nonché dei locali di trasformazione, stagionatura, pressatura e conservazione.
2. Impianto elettrico: a norma secondo le più recenti disposizioni in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro.
3. Impianto di illuminazione: deve consentire illuminazione artificiale tale da poter eseguire idoneamente le operazioni di lavoro, detersione e sanificazione nonché le ispezioni di vigilanza.

Attrezzatura minima nelle varie fasi di lavorazione

Scelta dei tagli, preparazione dell'impasto, insaccatura: serie di coltelli in acciaio per la divisione delle mezzene, la scelta dei tagli e la spolatura della carne; tritacarne manuale o elettrico dotato di stampi o trafile con fori a diametro adeguato; insaccatrice manuale; spago a diametro medio per alimenti; tavolo di lavoro con superficie in acciaio o altro materiale idoneo (granito, marmo, ecc.); contenitori per alimenti per l'impasto.

Stagionatura, pressatura e conservazione: serie di assi (in legno o metallo) e di ganci (in materiale metallico) per appendere i salumi; sistema di pressatura, anche di tipo artigianale, che assicuri comunque i requisiti igienici minimi; contenitori possibilmente in vetro per la conservazione in olio extravergine di oliva o strutto di maiale.

LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Requisiti minimi dei locali di trasformazione

1. Pavimentazioni realizzate con materiali resistenti agli acidi e antisdrucchiolo:
 - Resine epossidiche (su tutta la superficie);

- Grès o Clinker fugato a resina epossidica (fuga consigliata 1 cm).

2. Pareti protette da rivestimenti lavabili e antiacido:

- Resine epossidiche;
- Piastrelle in materiale ceramico.

3. Il sistema di evacuazione delle acque di lavaggio deve essere realizzato con materiali resistenti agli acidi e agli shock termici (per canalizzazioni interrattate o affogate nel cemento si possono usare i materiali plastici comunemente usati in edilizia corredati da chiusini antiratto).

4. Finestrature ampie che consentano una buona illuminazione e aerazione del locale. Tali finestrature devono essere corredate da apposite barriere antinsetti.

5. Locali accessori di servizio: bagno con lavelli dotati di rubinetteria azionabile a gomito o a pedale.

6. Nel locale deve essere presente un punto di intercettazione dell'acqua per la detersione delle attrezzature di lavoro.

Requisiti minimi dei locali di stagionatura e conservazione

Il locale dovrebbe assicurare una temperatura di 12-14°C nel periodo della stagionatura, per garantire il giusto grado di conservazione del prodotto. Tali condizioni si ritrovano più spesso in locali interrati o seminterrati, che consentono di mantenere anche una umidità ottimale per ottenere un prodotto con buone caratteristiche organolettiche alla fine del periodo di stagionatura. La pavimentazione e le pareti del locale di stagionatura dovrebbero avere caratteristiche simili a quelle previste per la trasformazione, al fine di assicurare condizioni igieniche ottimali.

Il soffitto del locale deve assicurare con appositi ganci o tasselli l'ancoraggio degli assi destinati a sostenere i salami appesi.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

Troviamo alcuni importanti riferimenti a questo particolare salume negli Antichi Capitoli della città di Lanciano (1592). Nei capitoli 113 e 114 troviamo tra l'altro i prezzi di alcuni formaggi e salumi, tra essi troviamo anche il prezzo di vendita dei salsicciotti da considerarsi valido per tutto l'anno. Testualmente si legge: "Assisa seù modo che detto affittatore deve tenere nel vendere le infrascritte robbe: la libbra deli salsicciotti per tutto l'anno...13 (Carlini)" (Archivio Storico Comunale di Lanciano, Antichi Capitoli, pag. 38).

La definizione di un prezzo ben preciso per i salsicciotti, approvato dall'Università di Lanciano, come si legge nel documento del 1593, ed emanato dal Sindaco nel gennaio 1594, testimonia che già a quell'epoca la produzione e la vendita dei salsicciotti era pratica talmente comune da dover essere regolamentata dallo statuto comunale.

Ulteriore prova della diffusione e delle rinomanza di questo salume scaturisce dall'esame del libro d'introito generale del convento di S. Chiara in Lanciano (XVIII secolo). Su di esso venivano annotate le spese sostenute nel corso dell'anno anche per l'acquisto di prodotti alimentari provenienti dal mercato di Lanciano; il 19.05.1758 si legge: "Per una decina di salsicciotti all'Avvocato di Napoli... 80" (Archivio di stato di Lanciano, Corporazioni religiose, Convento di S. Chiara, reg. 2, cc 44r e 106r) (Allegato 1). Le religiose, quindi, per compensare l'avvocato che cura le vertenze del convento dinanzi ai tribunali della capitale, decidono di inviare un prodotto tipico ritenuto evidentemente rinomato e ricercato, roba per palati fini.

Oggi, pur essendo presenti nel comprensorio frentano allevamenti suinicoli con organizzazione di tipo industriale, e indirizzati alla produzione di suini magri-leggeri, a livello familiare, specie nelle zone collinari interne, viene ancora praticato l'allevamento del maiale con criteri artigianali, orientato verso la produzione di suini pesanti da destinare alla produzione di salumi. Ciò si verifica in modo particolare nelle aziende agricole sparse sul territorio; tale consuetudine deriva dal particolare apprezzamento che la carne di maiale ha, da queste parti, nella gastronomia e nella cultura popolare.

La macellazione del maiale era un rito, ed è tuttora una delle feste contadine più gioiose, culminante nella celebrazione di Sant'Antonio Abate "il Santo del porcello", festeggiato il 17 di gennaio.

Ancora oggi d'altra parte, rimane la tradizione di servire il salsicciotto come antipasto nelle grandi occasioni: matrimoni, feste e durante la raccolta dei prodotti agricoli.

small amounts of fat; casings are made from gut, called "culare" and derived from the pig's large intestine. The intestine is prepared by carefully washing it in running water and lemon juice, so that when it is defatted it can be cut into 20cm lengths, and left to soak in water and vinegar or water and lemon juice until it is required. In the past the gut would be cleaned with tomato juice or with lye made from ashes.

Since the pig is slaughtered traditionally when the weather is suitable (low temperatures and low air humidity, even better if there is snow or ice), before proceeding to prepare the filling, the carcasses are left to hang for 1-2 days in a cool room. After this, the carcasses are sectioned, boned and flayed, so the best cuts of meat can be chosen.

This meat is then ground with grinders that have special grilles with larger perforations than those normally used for sausages. After the meat has been ground, the filling is prepared by hand, adding small pieces of fat, 25-35g of salt per kg of meat (less salt in cold areas, more salt in warm areas), black peppercorns and some ground black pepper also. After careful mixing,

the filling is left to rest and flavour for a few hours, until it is cased. Casings are stuffed with a manual filling device, using the previously prepared sections of intestine, which are bound with twine at the ends, then pierced with a pin to remove any air pockets that may have formed.

Before passing to the next stage of ripening in a suitable location, it is a good idea to leave the salamis to drip for about 12 hours. The sausages produced are hung on wooden or metal boards in a cool dry place to encourage water loss, drying out and consequently achieving a firmer consistency. After 5-7 days the product is pressed between two wooden planks covered with weights. Pressing lasts for two days and the purpose is to eliminate excess air, causing the sausages to take on their traditional flattened shape and firmer consistency. After pressing, the sausages are hung again and left to ripen slowly to make them firmer, which is essential before proceeding to the preservation stage. Important references to this particular type of sausage can be found in the Ancient Chapters of the Town of Lanciano (1592), kept in the town's historical archives.

PRODUCT DESCRIPTION

The pigs used generally weigh more than 150kg and the carefully-selected meat must not bleed too heavily. After slicing, which must be done with a knife, the salami is reddish in colour and very lean, with medium to coarse grain, often revealing the whole black peppercorns that are mixed with the meat during preparation of the filling.

The product has a pleasant taste as the leanest and best cuts of pork are used to make it. The chemical analysis of the sausage is as follows:

PARAMETER	VALUE
Dry weight	.63%
pH	.55
Ashes	.65%
Protein:	.36%
Nitrates	.015%
Fats	.18%
Sugars	.2%
Energy content per 100g	.320 Kcal

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Storage is generally in glass jars, using one of two methods: the simplest is to use extra virgin olive oil to fill the jars containing the salamis; alternatively, lard should be prepared in advance and used instead of the oil to coat the product. The latter is certainly the most economical and oldest way: it produces a softer, more tender salami, and the best sensorial characteristics; its only drawback is the complex cleaning of the lard to make the salami edible when required. The "salsicciotto" can be consumed from summer onwards.

MATERIALS, SPECIFIC EQUIPMENT USED IN PREPARATION AND CONDITIONING

Minimum requisites for technical and general plants

1. Water: only drinking water is allowed for all work, cleaning and sanitization operations for materials that come into contact with food products, as well as transformation and conditioning premises.
2. Electrical system: must be compliant with the most recent workplace safety regulations.
3. Lighting: must provide a level of artificial lighting that allows working and inspection operations to be performed correctly.

Minimum line equipment shall include

Choice of cuts, preparation and casing of filling: steel knife kit for sectioning the carcass; choice of cuts and boning of the meat; hand or electric grinder with grilles with suitable size perforations; manual filling device; medium-gauge kitchen twine; steel or other suitable (granite, marble, etc.) work surface; food containers for the filling.

Ripening, pressing and preservation: set of wooden or metal boards and metal hooks to hang the salamis; a pressing system, even domestic, that will, however, ensure minimum hygiene; containers, glass if possible, for bottling in extra virgin olive oil or lard.

DESCRIPTION OF PROCESSING, CONSERVATION AND RIPENING PREMISES

Minimum requisites for processing premises

1. Slip-proof flooring in materials resistant to acids:

- epoxy resins for entire surface;

- stoneware or clinker flooring with 1cm epoxy resin grouting.

2. Walls with washable and acid-resistant finishes:

- epoxy resins;

- Ceramic tiles.

3. Water drainage system for cleaning plant must be acid and heat resistant (interred or cement-covered channelling may be in plastic materials normally used for building purposes, but fitted with rat-proof basins and gratings).

4. Large windows to provide good lighting and ventilation of premises. These windows should have insect shields.

5. Adjacent toilet facilities: bathroom and cloakroom with washbasins fitted with pedal or elbow-operated taps.

6. Premises must have water interception points for washing equipment.

Minimum requisites for conservation and ripening premises

The ceiling of the room should have hooks or screws for attaching the boards supporting the hanging salamis.

PRODUCT TRADITIONS

Important references to this particular type of sausage can be found in the Ancient Chapters of the Town of Lanciano (1592), kept in the town's historical archives. Chapters 113 and 114 give the prices for cheese and cured pork products, including sausages, which are valid for the whole year.

The precise wording is: "The court requires said tenant to undertake to sell the below-mentioned goods: per pound of sausages for the entire year...13". (Carlini) (Lanciano Municipal Historical Archives, Ancient Chapters, page 38)

The definition of a precise price for the "salsicciotti", approved by the University of Lanciano, as can be read in the 1593 document, and published by the Mayor in January 1594, proves that at that time, making and selling this charcuterie was so common as to be regulated by the municipal statute. This prized salami is known to have existed as early as the 1700s, proved by a ledger found in Lanciano's Santa Chiara convent, where the nuns made a note of food shopping expenses incurred at Lanciano market on 19.05.1758: "For ten sausages sent to the Naples lawyer...: 80" (Lanciano State Archive, Religious Corporations, Convent of Santa Chiara, reg.2, cc44r and 106r) (Attachment 1). To remunerate the convent lawyer who represented its interests in the capital's courts of law, the nuns would send him a typical product, obviously believed to be famous and sought-after, suitable for refined palates.

Nowadays, although industrial-scale pig-rearing has been installed in the Frentano district, which focuses on light-lean-pork products, on a domestic scale, especially in the hill areas, pigs are still reared in the old way to produce heavy animals for making charcuterie. This is especially so in local farms, where the custom is rooted in the popularity of pork and its extensive use in gastronomy and folk culture.

Pig-butcherer was a ritual and is still one of the most festive events in the rural calendar, culminating in the celebration of St Anthony Abbot, the "porker's saint", celebrated on 17 January.

It is still customary to serve the "salsicciotto" as an antipasto on special occasions: weddings, celebrations and at harvest time.

SOPPRESSATA (*Salame pressato, Schiacciata, Salame Aquila che differisce per la macinazione fine*)

La zona di produzione della soppressata coincide con l'intero territorio regionale, anche se la maggiore diffusione si registra nell'entroterra della provincia di Chieti, e in particolare nella zona dell'Alto Sangro e dell'Aventino.

È un salame a grana media dall'aroma fragrante e dal sapore dolce e delicato, preparato con carni fresche di suino pesante che, dopo una frollatura di uno o due giorni a bassa temperatura, vengono perfettamente dissanguate, accuratamente scotennate, disossate e mondate dalle principali frazioni connettivali (tendini e aponeurosi) e dai grassi molli bassofondenti. Le pezzature di carne suina utilizzate sono in genere la spalla, il collo, il lombo, la coscia, la pancetta, le rifilature e i triti di prima qualità, in proporzioni variabili, di norma 80% di ritagli magri, di cui 40% minimo di prosciutto, e 20% di pancetta. La forma appare irregolare, leggermente incurvata, caratterizzata da concavità longitudinale della parte mediana. All'esterno presenta untuosità diffusa dovuta all'uso dello strutto per la conservazione. Nel prodotto di salumificio la superficie esterna è ricoperta da una diffusa piumatura naturale bianca e/o leggermente verdastra.

La macinazione delle carni viene effettuata con tritacarne macinacarne avente lo stampo di 14-16 mm di diametro. Le lame utilizzate per la macinazione sono ben affilate, al fine di prevenire la "smelmatura" dei grassi. Per ottenere una buona macinazione, le carni devono essere lasciate rassodare per almeno 8-10 ore a temperature inferiori allo zero e non superiori a +3°C. L'impasto avviene immediatamente dopo la macinazione, e consente un efficace rimescolamento degli ingredienti che favorisce la diffusione del sale, del pepe ed, eventualmente, degli altri additivi in tutta la massa, prima dell'insaccatura. La durata dell'impasto non deve essere troppo prolungata in quanto potrebbe favorire la "smelmatura" dei grassi, cosa che darebbe un salame poco

legato, con fessure e sacche d'aria evidenti. L'impasto non è soggetto a una particolare maturazione, se non quella dovuta all'attesa di due-tre ore durante la preparazione del budello. Si procede poi all'insaccatura utilizzando budello dritto di maiale o dritto di vitello, che viene accuratamente lavato in acqua calda, avendo cura di rovesciarlo, per pulire la parte interna, e lasciato deodorare in acqua e aceto oppure in acqua e limone fino al momento dell'utilizzo. Il budello è riempito completamente e, al termine di tale operazione, con uno spazzolino a denti metallici ben puliti, si eliminano le bolle d'aria eventualmente presenti sul salame appena insaccato. Infine si passa alla fase di legatura degli estremi con spago sottile e, al termine di questa fase, il salame viene bucherellato in corrispondenza di eventuali bolle d'aria interne.

Il salame è pronto per essere pressato tra due assi di legno o tra due reti di acciaio. I salami sono sottoposti a pressatura dopo un periodo iniziale di asciugatura (due o tre giorni) che li rende più consistenti e meno umidi, e permette di mantenere la forma. Le modalità e i tempi di questa lavorazione sono a discrezione del singolo produttore. In generale, però, la pressatura ha inizio quando il calo peso è il 20%, cioè dopo circa quindici giorni dalla insaccatura, e la durata varia da quattro giorni a una settimana.

Al termine della pressatura, il salame viene riappeso ad assi di legno e lasciato stagionare lentamente. Raggiunta la consistenza ottimale, all'incirca a un calo di peso del 37%, i salami sono normalmente immersi in olio di oliva e in tale modo sono conservati a lungo, anche per più di un anno. In alcune zone, quali Montenerodomo e Pizzoferrato, il salame è conservato immerso nello strutto. Spesso il consumo ha inizio dopo cinquanta-sessanta giorni dalla produzione. Nei salumifici regionali la stagionatura avviene in ambienti a condizioni termoudometriche controllate e/o a temperatura non superiore a 15°C,

per un periodo non inferiore a 30 giorni. Al taglio presenta un impasto a grana medio-grande, molto magro, di colore rosso. I salami di Schiavi d'Abruzzo e Castiglione Messer Marino sono caratteristici per la piccola pezzatura, per il colore rosso scuro e per la speziatura con semi di finocchio.

SOPPRESSATA CHARCUTERIE

("Salame pressato", "Schiacciata", "Salame Aquila", with a finer grain)

"Soppressata" is produced all over Abruzzo, although it is most common in the inland areas of the Province of Chieti, especially in the Alto Sangro and Aventino areas. This is raw, medium-grain charcuterie, with a fragrant aroma and mild, delicate flavour, made from fresh pork left to hang for one or two days at low temperature and then meticulously bled, skinned, boned and cleaned of the main connective tissue (tendons and aponeurosis) and the low-melting soft fats. The cuts of pork generally used are the shoulder, neck, loin, thigh, belly and top quality trimmings and mince in variable proportions, usually 80% lean trimmings of which a minimum of 40% is ham and 20% belly. It is irregular in shape, slightly curved with a typical lengthwise hollow in the middle section. The exterior is greasy since lard is used to preserve "soppressata". Industrially-produced items have a widespread, natural white flocking and/or slight green tinge.

The meats are ground with a meat grinder with a 14-16mm bore diameter grille, using very sharp blades to avoid fat disintegration. For the best grinding results, meat should be left to firm for at least 8-10 hours, at temperatures below zero and never more than +3°C. Mixing is performed immediately after grinding so that the ingredients are properly combined and homogenized to encourage the even distribution of salt, pepper and any other spices. Mixing should not last too long as that will encourage disintegration of fats, which would make the salami slack and cause evident cracks and air pockets. The mixture requires no ripening, although it is left to rest for 2-3 hours while the intestine casing is prepared. The product is cased in pork or veal colon, which is carefully washed in hot water, ensuring the inside is also cleaned by turning it and then leaving it to soak in water and vinegar or water and lemon juice until it is required. The intestine is filled completely and a very clean metal brush is used to eliminate air bubbles that may be present in the recently-filled salami. Lastly the ends are tied with thin twine and the salami is pierced anywhere that air bubbles still linger.

The salamis are pressed between two planks of wood or two pieces of steel mesh. The salamis are compressed for an initial drying phase (2-3 days), so they become sturdier and less humid, thereby retaining their shape. Each producer takes their own time for this operation. In general, however, pressing begins when a 20% weight loss is achieved, about two weeks after casing, and the length of time varies from four days to a week.

After pressing, the "soppressata" is hung once more on wooden rods and left to age slowly. When the right consistency is reached, equivalent to a weight loss of about 37%, the salamis are usually stored in olive oil so they keep longer, often over a year. In some areas, like Montenerodomo and Pizzoferrato, the "soppressata" will be stored in lard. Often consumption will begin 50-60 days from production. The region's industries ripen the salamis in controlled thermodynamic and/or temperature conditions, at no more than 15°C,

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pezatura: peso compreso tra 250 e 300 g e lunghezza compresa tra 200 e 300 mm.

Caratteri organolettici: aroma fragrante e caratteristica, sapore dolce e delicato; limiti accettabili che definiscono le caratteristiche chimico-fisiche: pH > 5,2 – umidità non superiore a 40% – grassi max 40% del secco – cloruri, espressi in % del secco, non superiori a 7,5 – potassio nitrico, sodio nitrito max 150 mg/kg – potassio nitrato, sodio nitrato max 250 mg/kg.

Stagionatura: non inferiore a 30 giorni.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali: carni fresche di suino pesante, budello, sale, pepe, altri additivi, spago.

Attrezzature: tritacarne, impastatrice, insaccatrice, piano lavabile di lavorazione, spazzolino a denti metallici, assi di legno o reti di acciaio per la pressatura, attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, locali per la prima asciugatura, locali per la stagionatura, impianto di acqua potabile, impianto elettrico a norma, secondo le più recenti disposizioni in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro.

LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Requisiti minimi dei locali di lavorazione: sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento delle persone. Pavimentazioni realizzate con materiali antisdrucchiolo e facilmente lavabili; pareti protette da rivestimenti lavabili e disinfettabili; finestre che consentano una buona illuminazione e aerazione dei locali, corredate da apposite barriere anti insetti; presenza di adeguati punti di detersione mani, alimentati da acqua calda/fredda sanitaria e punti di intercettazione delle acque per la detersione delle attrezzature di lavorazione.

Requisiti minimi dei locali di conservazione e stagionatura: devono permettere il mantenimento delle condizioni termodynamiche richieste dalle specifiche di processo dei salumi, ed essere dotati di sistemi di monitoraggio delle stesse condizioni.

PRODUCT DESCRIPTION

Size: weight 250-300g and length 200-300mm.

Sensorial features: distinctive, fragrant aroma; mild, delicate flavour; acceptable limits to define chemo-physical features: pH > 5.2 – humidity up to 40% – max fat 40% of dry substance – chlorides up to 7.5% of dry substance – potassium nitrite, sodium nitrite max 150 mg/kg – potassium nitrate, sodium nitrate max 250 mg/kg.

Ripening: at least 30 days.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials: fresh meat of heavy pigs, intestine, salt, pepper, other additives, twine.

Equipment: meat grinder, meat mixer, sausage casing device, washable work surface, clean metal brush, planks of wood or steel mesh for pressing, suitable cooling equipment for storing the raw materials and the end product, premises for first drying stage, premises for ripening, drinking water supply, compliant electrical system, all pursuant to the most recent workplace safety regulations.

DESCRIPTION OF PROCESSING, CONSERVATION AND RIPENING PREMISES

Minimum requisites for processing premises: sufficiently large so that equipment and workers are not crowded. Slip-proof flooring that is easy to wash; washable and sanitizable wall coverings; large windows, covered with insect netting, that provide good lighting and ventilation of premises; adequate hand-washing facilities with hot/cold running water and water interception points for washing equipment.

Minimum requisites for conservation and ripening premises: must ensure thermodynamic temperature conditions required for specific meat-curing processes and be installed with systems for monitoring those conditions.

for at least 30 days. When cut, the salami is reddish in colour and very lean, with medium to coarse grain. In Schiavi d'Abruzzo and Castiglione Messer Marino the salami is small in size and characteristic for its deep red colour, and use of fennel seed as a flavouring.



VENTRICINA VASTESE o DEL VASTESE

Vescica, Ventricina di Guilmi, Muletta (nel territorio di Scerni)

La ventricina vastese (o del vastese) viene prodotta nella provincia di Chieti, nelle zone collinari e pedemontane del medio e alto vastese fra i fiumi Trigno e Osento. È un salume crudo di grosso calibro e di grana grande, dalla caratteristica forma a palla o subovoidale, che di solito ha un peso che varia a seconda delle diverse pezzature e del tipo di budello utilizzato, tra 1 e 2,5 kg, ma non mancano esemplari che arrivano ai 4 kg. La superficie esterna si presenta asciutta, eventualmente ricoperta da una diffusa piumatura naturale bianca o con venature di peperone trito.

Si ottiene dalla lavorazione di carni fresche e scelte di suino provenienti da razze autoctone o di suino pesante, con presenza equilibrata di grasso nelle carni. Secondo il disciplinare proposto dal Consorzio di tutela e dall'Accademia della Ventricina, registrato unitamente al marchio collettivo comunitario dalla Camera di Commercio di Chieti, i suini per la "ventricina del vastese" devono provenire dalla zona di produzione o da zone strettamente limitrofe per gli animali di età inferiore a 50 giorni. La loro alimentazione è rigidamente controllata e prevede un apporto equilibrato di mais, favino, orzo, frumento, avena e cereali minori, non geneticamente modificati.



La ventricina del vastese è ottenuta dalle parti più nobili del maiale (prosciutti, spalle, lombi, pancette), con un rapporto del 70% di magro e 30% di grasso (tagliate rigorosamente a punta di coltello per evitare la smelatura dei grassi), alle quali si aggiunge un trito al mortaio di peperoni secchi, sia dolci che piccanti, finocchietto selvatico e talvolta pepe. L'unico conservante ammesso è il sale infatti, ottenuto l'impasto, si esegue la salatura con prodotto non iodato nella misura di 28-32 g per chilo

di carne e quindi la speziatura. Per l'insaccatura viene utilizzata la vescica oppure la cosiddetta "muletta" o budello cieco. L'insaccato viene legato con spago di medio e grosso calibro a "briglia doppia", sostituibile dalla rete per gli alimenti e appeso per la maturazione/stagionatura in ambienti freschi per almeno 90 giorni. Solo dal cinquantesimo giorno può essere spalmata di strutto per evitare cali di peso e per preservarne la morbidezza.

Al taglio presenta una grana disomogenea (si distinguono i diversi pezzi di carne che compongono l'impasto), di colore rosso arancio diffuso anche intorno ai pezzi di grasso, ha sapore soavemente piccante e aroma fragrante e caratteristico derivante dalla speziatura e dalla stagionatura.





VASTO VENTRICINA CHARCUTERIE

“Vescica”, “Ventricina di Guilmi”, “Muletta” (in the Scerni area)

“Ventricina vastese” (or “del Vastese”) is made in the Province of Chieti, in the hills and foothills of the area between the Rivers Trigno and Osento, known as the Medio and Alto Vastese. It is a large, coarse-grained raw salami, traditionally round or egg-shaped, and usually weighing 1-2.5kg, although it can weigh as much as 4kg, which will depend on the size of the charcuterie and type of gut used. The exterior is dry and may have some widespread, natural flocking or be veined with the chopped pepper used.

It is made by processing selected fresh meat from native breeds of pig or heavy pigs with an even spread of fat in the meat. Guidelines proposed by the Consortium for protection of the product and the “Accademia della Ventricina”, registered together with the collective community trademark by Chieti Chamber of Commerce, the pork used to produce this cured meat must come from pigs reared in the production area or brought from the neighbouring area before reaching 50 days of age. Their feed is closely regulated and requires balanced quantities of corn, tick-beans, barley, wheat, oats and other cereals, not genetically modified.

“Ventricina del Vastese” is obtained from the finest cuts of pork (ham, shoulder, loin, belly), with a ratio of 70:30 of lean meat to fat, cut only by the knife tip to avoid fat disintegrating, to which a mixture of mortar-pounded dried sweet and chilli peppers, wild fennel and sometimes pepper, is added. The only preservative allowed is salt and, in fact, when the mixture is ready, it is salted with 28-32g of non-iodised product per kilo of meat; lastly spices are added. The mixture is cased in the bladder or the so-called “muletta” – the blind intestine.

Then it is tied with a “double bridle” using medium or large gauge string, or with fine kitchen net, and the “ventricina” is hung in a cool place to age for at least 90 days. Only after 50 days can it be smeared with lard to prevent weight loss and keep it soft.

When cut, it has an uneven texture (the pieces of meat used to make the stuffing can be identified) and a bright orangey red colour that also touches on the chunks of fat; it has a mildly spicy flavour and a distinctive fragrance resulting from the seasoning and ripening process.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Da un punto di vista chimico-fisico, la ventricina contadina del vastese risulta priva di conservanti per salumi quali potassio nitrico e nitrate e sodio nitrico e nitrate.

Il pH in genere è compreso fra 5,2 e 6 se water activity <0,91 oppure fra 5 e 5,2 se water activity >0,91; cloruri espressi in % del secco non sono superiori a 7,5, grassi max 42% del secco, l'umidità non superiore al 24%.

Difetti che possono rendere il prodotto non commercializzabile possono essere: colorazione anomala dell'impasto, rancidità e alterazione del gusto imputabili a non corretta maturazione o stagionatura del prodotto (putrefazione, inverdimento, odore e sapore sgradevoli, un gusto troppo acido) vuoto nell'impasto, distacco con ammuffimento interno, untuosità abbondante e patina viscosa nella superficie esterna, lacerazioni ed alterazioni nella superficie esterna.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Gli spazi in cui gli animali vengono allevati non devono essere angusti o caratterizzati da sovraffollamento, e gli allevamenti devono comunque essere di piccole dimensioni, con un massimo di 10-15 capi. Il periodo per la mattazione va da dicembre a febbraio, nei giorni di maggior freddo, in quanto le, carni non sottoposte a frigoconservazione, vengono esposte alle temperature esterne, che negli areali di produzione durante questi mesi sono alquanto rigide. Il maiale, ucciso per giungolazione, desotolato a fuoco e lavato con acqua corrente, viene eviscerato e lasciato frollare per almeno 48 ore prima di essere macellato. L'impasto base del salume si ottiene tagliando manualmente i pezzi scelti in cubetti di carne di almeno due centimetri, con l'ausilio esclusivamente di coltelli appositi ben affilati per evitare la smelatura dei grassi; è per questo motivo che si vieta l'uso del cutter. Dopo aver lasciato riposare l'impasto per almeno 12 ore, si procede all'insaccatura utilizzando vesciche di maiali e budelli ciechi; sono ammesse anche bondiane di vitello. L'insaccato viene legato con spago di medio e grosso calibro a briglia doppia, sostituibile dalla rete per gli alimenti e appeso per la maturazione/stagionatura, a temperature fra i 13-18°C per i primi 2-3 giorni che dovranno abbassarsi sensibilmente intorno ai 4-5°C nei giorni successivi.

Il processo di stagionatura che avviene con le ventricine avvolte nello strutto si avvale di temperature più elevate, comunque inferiori ai 18°C.

Materiali e attrezzature:

Attrezzature per la macellazione: coltelli ben affilati, onde evitare la smelatura dei grassi, tavoli di legno duro (rovere, faggio, castagno) per lo sminuzzamento manuale della carne.

Contenitori vari per le carni, le budella, ecc., tipici per alimenti.

Attrezzature per insaccare e stagionare: macchinetta manuale a vite eolica per spingere le carni senza tritarle dentro vesciche o budelli ciechi.

Catene di ferro zincato per sostenere i salumi durante la stagionatura, eventuale focola-

re per riscaldare e deumidificare l'aria all'inizio di questa fase.

Impianto elettrico: a norma secondo le più recenti disposizioni in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro.

Impianto di illuminazione: deve permettere un'illuminazione artificiale tale da consentire idoneamente le operazioni di lavoro.

Impianto idrico: è ammessa la sola acqua potabile per tutte le operazioni di lavoro, detersione e sanificazione dei materiali che vengono a contatto con i prodotti alimentari, nonché dei locali di trasformazione e condizionamento.

LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Requisiti minimi dei locali di trasformazione

1. Pavimenti realizzati con materiale resistente agli acidi e antisdrucchiolo:

- Resine epossidiche (a tutta superficie);

- Gres o Clinker fugato a resina epossidica.

2. Pareti protette da rivestimenti lavabili e antiacido:

- Resine, epossidiche;

- Materiale ceramico.

3. Il sistema di evacuazione delle acque di lavaggio deve essere realizzato con materiali resistenti agli acidi e agli shock termici:

- canaline aperte, in acciaio o in cemento rivestite con resine epossidiche, entrambi protetti da griglie carrabili;

- per canalizzazioni internate o affogate nel cemento si possono usare materiali plastici comunemente usati nell'edilizia, corredate però da pilette e chiusini antiratto (realizzati in acciaio inossidabile o materiale plastico ad alta resistenza).

4. Finestrature ampie che consentano una buona aerazione e illuminazione del locale. Tali finestrature devono essere corredate da apposite barriere anti insetto.

5. Locali accessori di servizio: bagno e antibagno con lavelli dotati di rubinetteria azionabile a gomito, a pedale o altro automatismo.

6. Nei locali di produzione devono essere presenti in misura adeguata punti di detersione, mani, alimentati da acqua calda e fredda sanitaria e punti di intercettazione acqua per la detersione dei maiali e delle attrezzature di lavoro.

Requisiti minimi dei locali di stagionatura

I locali di stagionatura devono prioritariamente garantire, nel periodo estivo, una temperatura non superiore a 18°C e devono essere protetti da insetti e altri animali. Le pareti e il pavimento dei locali possono essere in pietra, tufo, laterizio tradizionale (mattonacci); questi materiali garantiscono una umidità relativa idonea a stagionare in modo ottimale l'insaccato. L'aerazione dei locali deve essere garantita da piccole aperture possibilmente posizionate a nord per mantenere bassa la temperatura interna.

PRODUCT DESCRIPTION

From a chemo-physical standpoint, rural "Ventricina del Vastese" is free of preservatives used in charcuterie, like potassium nitrite and nitrate, sodium nitrite and nitrate.

pH is generally 5.2-6 if water activity <0.91 or 5-5.2 if water activity >0.91; chlorides up to 7.5% of dry substance, fats up to 42% of dry substance, humidity up to 24%.

Defects that will prevent sale of the product may be: anomalous colour of mixture, rancidity, mould or alterations in flavour attributable to incorrect product curing and/or storage (putrefaction, greening, unpleasant odour and flavour, too-acid taste), bubbles in the paste, detachment with internal moulding, abundant grease and a viscous patina on the exterior, lacerations and alterations to the exterior.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

The animals must be reared in large spaces and must not be overcrowded; farms must also keep only small numbers of stock – 10-15 head at most.

Butchering takes place from December to February, when the weather is coldest, so the meat can be kept at cool temperatures in the production areas, without resorting to refrigeration.

The pig is slaughtered by jugulation, its bristles are singed away and the carcass is washed in running water; then it is gutted and left to hang for at least 48 hours, before it is sectioned.

The base mix for the salami is made from hand-cubed choice cuts of at least 2cm, using only sharp knives to avoid disintegration of fat; for this same reason cutters must not be used.

The mixture is left to rest for at least 12 hours and is then cased in pig bladders, pig or calf blind intestines.

The salami is then tied with a "double bridle" and a loop, using medium or large gauge string, or with fine kitchen net and hung in a cool place (13-18°C) to age for the first 2-3 days, but with a decrease in temperature to 4-5°C in the days that follow.

Ripening takes place with the "ventricina" encased in lard, at higher temperatures, but never more than 18°C.

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning:

Butchering equipment: sharp knives so fat is not disintegrated, hardwood tables (oak, beech, chestnut) for chopping meat by hand.

Suitable food containers for the various meats, intestines etc.

Equipment for casing and ripening: manual screw device for filling bladder and intestine casings without mincing the meat in the process.

Zinc-plated iron chains to hold the salamis during ripening; possibly a fireplace for heating and drying the air at the start of this phase.

Electrical system: must be compliant with the most recent workplace safety regulations. Lighting: must provide a level of artificial lighting that allows working and inspection operations to be performed correctly.

Water: only drinking water is allowed for all work, cleaning and sanitization operations for materials that come into contact with food products, as well as transformation and conditioning premises.

DESCRIPTION OF PROCESSING, CONSERVATION AND RIPENING PREMISES

Minimum requisites for processing premises

1. Slip-proof flooring in materials resistant to acids: epoxy resins for entire surface; stoneware or clinker flooring with epoxy resin grouting.

2. Walls with washable and acid-resistant finishes: epoxy resins; ceramic materials.

3. Water drainage system for cleaning plant must be acid and heat resistant: open steel or cement conduits with epoxy resin coating, both protected by sliding grilles; internal or cement-covered channelling may be in plastic materials normally used for building purposes, but fitted with rat-proof basins and gratings (in stainless steel or high-resistance plastic material).

4. Large windows with insect shields and which provide good lighting and ventilation of premises.

5. Adjacent toilet facilities: bathroom and cloakroom with washbasins fitted with pedal or elbow-operated taps.

6. Production premises must have adequate hand-washing facilities with hot/cold running water and water interception points for washing the animals and the equipment.

Minimum requisites for ripening premises

Maturing premise must, above all, ensure that in summer the temperature will not rise above 18°C, and must be protected from insects and other animals.

Walls and floors in these premises may be in stone, tufa, traditional brickwork: materials that ensure best relative humidity for the ideal maturing of the charcuterie. The ventilation of the premises must be assured by small windows, preferably north-facing, to keep temperatures inside down.

VENTRICINA TERAMANA

La zona di produzione della ventricina teramana è compresa tra le fasce montana, pedemontana e collinare del comprensorio dei Monti della Laga e del Gran Sasso.

La ventricina teramana è un salume prodotto con carne e grasso di suino (la percentuale di grasso è del 50-60% dell'impasto), macinata molto finemente, con l'aggiunta di sale, aglio, pepe bianco e nero macinati, peperoncino dolce e piccante, pasta di peperoni, semi di finocchio, rosmarino e buccia d'arancia. Sono ammesse speziature a base di essenze del territorio abruzzese. Viene conservata insaccata e appesa in involucri tipo vescica o stomaco di maiale, budello sintetico ma, più di recente, è commercializzata anche in barattoli di vetro. Di conseguenza il peso varia a seconda del tipo di confezionamento e comunque da un massimo di 1 kg a 100 grammi. Per la preparazione della ventricina teramana vengono utilizzati ritagli di prosciutto e di testa, pancetta e sugna di suino perfettamente dissanguate, scotennate, disossate e mondate dalle principali frazioni connettivali (tendini e aponeurosi); è ammesso l'impiego di rifilature e triti. I ritagli una volta preparati vengono macinati utilizzando un tritacarne con griglia di diametro compresa tra 1 e 2, in alcune zone, tale operazione viene ripetuta anche una seconda volta in modo da rendere la grana particolarmente fine. L'impasto viene effettuato immediatamente dopo la macinazione o utilizzando macchine idonee, oppure per piccole produzioni agrituristiche può essere fatto a mano; comunque, bisogna garantire un perfetto rimescolamento degli ingredienti. Il prodotto una volta rimescolato può essere insaccato immediatamente oppure lasciato riposare per un periodo di alcuni giorni all'interno di contenitori in acciaio inox e successivamente utilizzato insieme a salsicce di carne o fegato per la conservazione delle stesse. La maturazione della ventricina di Teramo è realizzata a freddo in cella frigorifero, oppure durante i mesi freddi in locali a temperatura ambiente. La tradizione prevede anche l'asciugatura, realizzata in locali riscaldati dal fuoco di un camino, di solito la cucina, che durava circa una settimana.

Il prodotto può essere consumato dopo poche settimane pochi giorni e la stagionatura consigliata è di tre mesi e oltre in ambiente fresco e umido. Presenta un colore tendenzialmente chiaro o rosa con distinzione di pezzi di magro presenti e della speziatura utilizzata. La superficie si presenta con grana fine, e può essere utilizzata tal quale o spalmata sul pane. Ha un sapore piccante che le deriva dagli aromi utilizzati.

TERAMO VENTRICINA CHARCUTERIE

The area of production for "Ventricina Teramana" is the mountain, hill and foothill zone of the Laga Mountains and Gran Sasso.

"Ventricina Teramana" is a cured pork product made from pig meat and soft fats, with a minimum of 50-60% fat, very finely minced and salt, garlic, ground white and black pepper, mild and hot chilli pepper, pepper paste, fennel

seed, rosemary and orange peel. The product can be flavoured with herbs grown on Abruzzo territory. It is kept and hung in a casing such as pig bladder or stomach or a synthetic gut but it has also been marketed recently in glass jars. Consequently, the weight varies, normally between 100g and 1kg, depending on the type of packaging. "Ventricina Teramana" is made from cuts of pork ham and head, belly and lard that have been meticulously bled, skinned, boned and cleaned of the main connective tissue (tendons and aponeurosis); off-cuts and minced residue may be used. The cuts of meat are ground using a mincer, that has a 1-2 diameter grille; in some areas the mincing is repeated to achieve a particularly fine grain. The mixture is blended immediately after grinding, using special machinery or it may be done by hand if the sausage is farmhouse made; in any case the ingredients must be perfectly blended. The prepared mixture may be cased immediately or left to rest for several days in stainless steel containers, then used with meat or liver sausages for storage. Teramo "ventricina" is cured in a cold cell or at room temperature premises in winter months. Traditionally drying would occur in rooms with a fireplace, usually the kitchen, and this required a week or so.

The product may be consumed after a few weeks and recommended maturing is three months in cool, damp locations. Teramo "ventricina" tends to be light or pink in colour with pieces of lean meat and the spices used being distinguishable. When cut, it is finely grained and can be used as it is or easily spread on bread. The product is spicy because of the flavourings used.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La ventricina si presenta con grana fine, di sapore piccante arricchito di aromi naturali caratteristici del territorio di produzione.

Il prodotto deve avere, al momento della vendita al consumatore finale, le seguenti caratteristiche: potassio nitrico, sodio nitrito max 150 mg/kg; potassio nitrato, sodio nitrato max 250 mg/kg; pH 6; grassi compresi tra 45 e 60% del secco.

Difetti non ammessi: colorazione anomala dell'impasto; rancidità, ammuffamenti e alterazioni del gusto imputabili a non corretta maturazione e/o conservazione del prodotto.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: le attrezzature usate per la preparazione sono quelle tipiche della lavorazione del maiale, tutte realizzate in acciaio inox (tritacarne, insaccatrice, mescolatrice, attrezzi minuti per la lavorazione, ganci, scaffali piani di appoggio). Per produzioni tipiche tradizionali si usano anche tavoli da lavoro in legno di ciliegio o acero.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: se la produzione viene effettuata in macellerie di tipo industriale, queste sono regolarmente autorizzate dagli uffici competenti della U.L.S. e devono pertanto rispettare tutti i requisiti di legge. Per le piccole produzioni di tipo agrituristico la lavorazione del maiale viene effettuata in piccoli locali aziendali che presentano le seguenti caratteristiche:

- piastrellatura in ceramica alle pareti per un'altezza di 2,00 m;

- pavimentazione in materiali di vario tipo, ma comunque lavabile;
- impianto idrico fornito di acqua potabile calda e fredda per la detersione delle mani e delle attrezzature di lavoro con lavabo in acciaio inox;
- impianto elettrico: a norma secondo le più recenti disposizioni in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro;
- impianto di illuminazione: consente illuminazione artificiale tale da poter eseguire idoneamente le operazioni di lavoro, detersione e sanificazione, nonché le ispezioni di vigilanza;
- cella frigorifero e locale di stagionatura per la conservazione e maturazione dei prodotti;
- finestre ampie che consentono una buona aerazione e illuminazione del locale, provviste da apposite zanzariere;
- idonei locali per il contenimento di incarti e di materiale idoneo per la lavorazione del prodotto;
- locali accessori di servizio: bagno e antibagno con lavelli dotati di rubinetteria azionabile a gomito o a pedale.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

La tradizione orale narra che la Ventricina di Crognaletto, cucita nello stomaco di maiale, a volte farcita con le salsicce, era molto apprezzata dal re di Napoli.

PRODUCT DESCRIPTION

"Ventricina" is fine-grained and spicy, enhanced with natural flavourings that are typical of the production area.

The product that is sold to a consumer must have the following characteristics: - potassium nitrite, sodium nitrite max 150 mg/kg; potassium nitrate, sodium nitrate max 250 mg/kg; pH 6; fat 45-60% of dry substance

Unacceptable defects: anomalous filling colour; rancidity, mould or alterations in flavour attributable to incorrect product curing and/or storage.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: the production equipment is typical of pork butchering and all made in stainless steel (grinder, sausage casing device, mixer, small utensils for processing, hooks, shelving, work surfaces). The production equipment is typical of pork butchering and all made in stainless steel (grinder, sausage casing device, mixer, small utensils for processing, hooks, shelving, work surfaces). Traditional production methods also require cheery or maple wood workbenches.

Description of processing, conservation and ripening premises: if production occurs in industrial-type butchers, these are duly authorised by competent health authorities and must therefore be compliant with legal requirements.

For small-scale farmhouse production, the pork will be processed in small premises that

have the following characteristics:

- ceramic wall tiles to a height of 2m;
- various types of washable flooring;
- hot and cold water supply for washing hands and work equipment in a stainless steel sink;
- electrical system: must be compliant with the most recent workplace safety regulations;
- lighting: must provide a level of artificial lighting that allows working, cleaning and sanitization, as well as inspection operations, to be performed correctly.
- cold cell and curing premises for preserving and ripening the products;
- large windows, covered with mosquito netting, that provide good lighting and ventilation of premises;
- suitable premises for storage of packaging and suitable material for product processing;
- adjacent toilet facilities: bathroom and cloakroom with washbasins fitted with pedal or elbow-operated taps.

PRODUCT TRADITIONS

It is said that "Ventricina di Crognaletto", cased in the pig's stomach, sometimes stuffed with sausage, was much appreciated by the King of Naples.





SALSICCIA DI FEGATO CON MIELE

Questo particolarissimo insaccato viene prodotto nelle zone interne dell'aquilano, in particolare nella valle del Sagittario tra Anversa degli Abruzzi e Scanno. È realizzato con carne di suino cui vengono aggiunti miele e mosto cotto, che svolgono la funzione di conservanti naturali e un'azione protettiva contro l'ossidazione. Tutte le frattaglie vengono tagliate in punta di coltello facendo bene attenzione, per i polmoni, a scartare le parti dure e cartilaginee. Il guanciale viene macinato mentre la rizza è tagliata grossolanamente. Si aggiungono quindi l'aglio, il peperoncino, e poi il miele e il mosto cotto per una quantità pari al 10-15% del peso totale della carne. L'impasto viene lasciato insaporire; si procede alla preparazione delle budella di maiale che vengono sgrassate, lavate più volte in acqua e asciugate con cura. La carne va insaccata lentamente, facendo attenzione a non fare entrare aria nell'impasto; si procede poi alla legatura con lo spago, avendo cura di bucare e pressare con le mani le salsicce per evitare che piccole sacche di aria restino intrappolate nella carne.

La stagionatura avrà due fasi: la prima in ambiente caldo, vicino al focolare o altra fonte di calore; la seconda in ambiente fresco e asciutto.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Le salsicce sono insaccate in budello di maiale e legate con spago. Le dimensioni oscillano intorno ai 10-12 cm di lunghezza e 3-4 cm di larghezza.

Macinato di: fegato, cuore, milza, polmoni del maiale; guanciale; rizza o rete (grasso tipico del maiale), aglio e peperoncino; sale in ragione di 20 grammi per chilo; mosto cotto; miele; in alcuni casi vengono aggiunte scorzette di arance.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: i materiali utilizzati per la lavorazione sono quelli tradizionali per la produzione di salsicce: insaccatrice, locali per la prima asciugatura, piano di lavorazione lavabile.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: il periodo di produzione va generalmente da dicembre a febbraio, in concomitanza della macellazione del maiale e della stagione fredda. Per lo più questo tipo di lavorazione viene effettuata nelle cucine di casa o in piccoli laboratori polifunzionali. I locali per l'asciugatura sono generalmente forniti di camino e finestre, quest'ultime munite di zanzariere.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

Fin dal Medio Evo l'arte di conservare le carni si affinò e si diffuse largamente. Nel trattato di Apicio *De Obsoniis et condimentis sive de arte coquinaria* un ricettario di conserve alimentari, si descrive il modo di conservare le carni fresche nel miele, mentre la pelle, il lombo, la pancetta di maiale, vengono conservati in aceto senapato, sale e miele.

Secondo una tradizione locale questo prodotto sarebbe stato introdotto in Abruzzo dai duchi di Acquaviva, i quali avrebbero appreso la metodologia di produzione da mercanti veneziani giunti a quell'epoca dal nord dell'Italia (Fonte: ARPO, Anversa degli Abruzzi).

Le salsicce di fegato con il miele hanno una buona appetibilità. In passato, quando la varietà degli alimenti era molto ridotta, data la condizione di incertezza economica, esse valsero a rendere meno monotone le diete dei correnti nei periodi invernali.

LIVER SAUSAGE WITH HONEY

This very unusual sausage is produced in the inland areas around L'Aquila, and particularly in the Sagittario Valley between Anversa degli Abruzzi and Scanno. It is made from pork with the addition of honey and cooked must, which act as natural preservatives and prevent oxidation.

All the offal is finely chopped by knife, taking care to remove the hard and gristly parts of the lights and cartilage. The cheek is minced, and the pleura roughly chopped. Chopped garlic and chilli pepper are then added, followed by the honey and the must syrup, in the proportion of 10-15% of the total weight of the meat. The mixture is left to rest so that the flavours can mingle while the fat is removed from the intestines, which are then washed in water several times and dried carefully.

The casings are slowly filled with meat, ensuring air does not enter the stuffing, then the sausages are tied with kitchen twine, ensuring the sausages are pierced or pressed manually to avoid small air bubbles being trapped in the meat.

Ripening is performed in two stages: stage one is in a warm place, near a fireplace or other source of heat; stage two is in a cool, dry place.

PRODUCT DESCRIPTION

The sausages are cased in pork intestine and tied with twine. The size ranges between 10-12cm in length and 3-4 cm in width.

Ground ingredients are: pork liver, heart, spleen and lights; cheek; pleura and omentum (typical pork fat), garlic and chilli pepper; 20g of salt per kilo of sausage mixture; must syrup and honey; in some recipes orange peel is added.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: traditional sausage-making materials are required: sausage casing device, premises for first drying stage; washable work surface.

Description of processing, conservation and ripening premises: production is generally between December and February, when the weather is cool and it is customary to butcher pork. This sort of process is generally undertaken in the home kitchen and in small multifunctional premises. Drying premises are usually installed with a fireplace and windows covered with mosquito netting.

PRODUCT TRADITIONS

Since the Middle Ages it has been customary to preserve meat and this has become a refined art. In Apicius' dissertation *De Obsoniis et condimentis sive de arte coquinaria*, a recipe book of preserves, there are descriptions of how to cure fresh meat in honey, whilst pork skin, loin and belly are preserved in vinegar with mustard, salt and honey. A local tradition says that this product was introduced to Abruzzo by the Dukes of Acquaviva, who had learned the method from Venetian merchants who had arrived from the north of Italy (Source: ARPO, Anversa degli Abruzzi)

Liver sausage in honey is very tasty and in the past, when a far less ample range of food was available, given the financial difficulties of many, it helped to break the monotony of diet during winter.

SALAMELLA DI FEGATO AL VINO COTTO

La produzione di questo particolare insaccato di maiale interessa il territorio chietino, e vastese in particolare, nel quale la produzione di vino cotto trova una antica e diffusa consuetudine.

Si tratta di un insaccato di 65-70 mm di diametro e lunghezza variabile tra i 30-35 cm, dall'aspetto esterno bianco per la presenza di muffa sulla superficie. Per la sua preparazione le parti utilizzate sono innanzitutto il fegato, poi il polmone, il cuore, la pleura (rizza), il diaframma e le rifilature rosse del guanciale. Il rapporto tra la corata e le rifilature è di 70 a 30. Queste parti vengono macinate con trafilatura di diametro di 5 mm; l'impasto così ottenuto viene amalgamato una prima volta con aromi a piacere, bucce di arancia e aglio. Successivamente si aggiungono 33 g di sale e 22 g di peperone rosso dolce secco tritato per ogni chilo d'impasto; può anche essere aggiunto del peperone piccante. A questo impasto così ottenuto, viene aggiunto del vino cotto invecchiato da almeno venti anni. L'aggiunta del vino cotto (500 cc/kg), tipico della tradizione locale, serve non solo a garantire una migliore conservazione dell'insaccato, ma anche ad aromatizzare e smorzare il gusto particolarmente intenso della corata. L'impasto ben amalgamato, dopo un riposo di 48 ore in ambiente freddo, viene insaccato in budello dritto naturale. L'insaccato così ottenuto si lascia sgocciolare appeso in ambiente umido per 3-4 giorni, trascorsi i quali si trasferisce in locali più asciutti e freschi per la stagionatura, la cui durata ottimale è di almeno 4 mesi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tavolo di legno o di marmo, coltelli in acciaio ben affilati, tritacarne e insacatrice.

HORSESHOE-SHAPED LIVER SALAMI IN GRAPE SYRUP

The production of this particular pork speciality is limited to the Vasto area of the Province of Chieti, where grape syrup has been a popular product for generations.

It is 65-70mm in diameter and 30-35cm in length, white on the outside, due to surface mould. The parts actually used in its manufacture are the liver, lungs, heart, pleura, diaphragm and red cheek trimmings. The ratio of offal to trimmings is 70:30. These parts are minced using a plate with 5mm diameter bore and the resulting filling is blended first with flavourings of choice, orange peel and garlic. Next, 33g of salt and 22g of chopped dried red pepper are added per kg of filling, but hot chilli pepper may also be used. White wine, of at least 20 years of age, is then added to this mixture. The addition of 500cc of grape syrup per kg of meat was a local tradition that aimed to improve the conservation of the product but also to add aroma and tone down the particularly intense taste of the offal. The well-blended filling is left for 48 hours in a cold room, then cased in pork colon. The resulting product is left to drip, hanging in a damp environment for 3-4 days, after which it is transferred to a drier, cooler place to mature for at least four months for best results.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: wooden or marble work surface, very sharp knives and a sausage casing device.







SALSICCIA DI MAIALE sott'olio o sotto strutto

La salsiccia costituisce ancora oggi un insaccato particolarmente diffuso e tipico della tradizione artigianale e contadina abruzzese.

Il sapore e l'odore intenso di questo pregiato prodotto variano in funzione della quantità degli aromi utilizzati nella produzione, in particolare sale pepe, e in alcuni casi, peperone dolce macinato. Abituamente stagionata la salsiccia di maiale viene consumata cruda, ma può tuttavia essere utilizzata cotta in alcune preparazioni gastronomiche tipiche.

È prodotta con l'80% di carni fresche di suino, perfettamente dissanguate, accuratamente scotennate, disossate e mondate dalle principali frazioni connettivali, e un 20% di grasso. I tagli di carne impiegati sono: spalla, collo, pancetta e coscia nel caso in cui non viene trasformata in prosciutto. La carne e il grasso vengono macinati utilizzando macinacarne e griglia a fori variabili a seconda della zona di produzione e delle usanze. Successivamente si passa alla speziatura e alla aromatizzazione con sale (20-22g/kg) pepe macinato (1-2 g/kg) e altri aromi.

Nelle preparazioni artigianali gli ingredienti vengono amalgamati manualmente, mentre in quelli di più grande dimensione viene utilizzata una apposita impastatrice. L'impasto così ottenuto viene lasciato insaporire, mentre nel frattempo vengono preparate le budella, avendo cura di sgrassarle e di lavarle più volte con acqua corrente, talvolta insieme a limone, aceto o vino. La carne va insaccata facendo bene attenzione a non fare entrare aria nell'impasto, operando con lentezza, e successivamente viene fatta la legatura con lo spago. Le dimensioni oscillano intorno ai 10-12 cm di lunghezza e 3-4 cm di diametro. I produttori artigianali mantengono le salsicce appese a essiccare per un periodo di circa 15 giorni in locali riscaldati, e successivamente le trasferiscono in locali più freschi. In molte zone dell'Abruzzo, e in particolare dove è presente la coltivazione dell'olivo, è diffusa la tradizione di mettere le salsicce che hanno raggiunto un'adeguata consistenza in contenitori colmi di olio d'oliva; in tali condizioni e al riparo dalla luce le salsicce si conservano molto a lungo, si preservano da un eccessivo indurimento, e assumono anche un leggero e caratteristico aroma.

Lo stesso procedimento di conservazione può essere fatto sostituendo l'olio con lo strutto di maiale.

PORK SAUSAGE preserved in oil or lard

Sausages are still a particularly widespread and typical charcuterie product of the region's rural artisan traditions.

The flavour and intense aroma of this prized product vary according to the quantity of seasoning used in its production, particularly salt and pepper and in some cases ground sweet pepper. Usually the pork sausage is matured and eaten raw, but it can be cooked for several typical recipes.

It is produced from 20% pork fat and 80% fresh pork, that is meticulously bled, skinned, boned and cleaned of the main connective tissue. The cuts of meat used are: shoulder, neck, belly and leg that has not be used for making hams. The meat and fat are ground using a grinder with varying diameter bores, depending on where the sausage is made and local custom. After grinding the meat is flavoured and aromatised with salt (20-22g/kg), ground pepper (1-2g/kg), and other flavourings.

In domestic production batches the ingredients are mixed by hand, while larger quantities are prepared using a special mixer. The resulting filling is left to rest so that the flavours can mingle while the intestines are prepared, taking care to remove the fat and wash them under running water several times, sometimes with the addition of lemon, vinegar or wine. The casings are slowly filled with meat, taking care not to allow air to enter the stuffing, and subsequently tied with kitchen twine. The size of the sausages varies between 10-12 cm in length and 3-4 cm in width. Domestic producers hang the sausages to dry in heated rooms for about two weeks and subsequently move them to a cooler place. In many parts of Abruzzo, and particularly where olives are grown, sufficiently firm sausages are traditionally kept in containers of olive oil. In such conditions, and in the dark, the sausages can be kept for much longer and will stay softer, as well as acquiring a characteristic subtle aroma.

The same type of preservation method can use pork lard instead of olive oil.



METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: le salsicce costituiscono ancora oggi un insaccato particolarmente diffuso e tipico della produzione locale artigianale, che annualmente viene fatta presso le famiglie contadine in occasione della uccisione del maiale. Ad eccezione degli impianti industriali dove la lavorazione, la conservazione e la stagionatura vengono eseguite in locali separati tra loro e con caratteristiche rispondenti alle norme igienico-sanitarie stabilite per legge, abitualmente, nelle trasformazioni artigianali, queste operazioni vengono svolte in locali utilizzati anche per altre preparazioni alimentari tipiche.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Description of processing, conservation and ripening premises: like other charcuterie, sausages are a typical local craft product, made in rural homes each year when the pork butchering period comes round. In industrial plants processing, preservation and ripening will take place in separate premises that are compliant with applicable health regulations, but in domestic situations the same processes are usually undertaken in the same place used to prepare other typical farm fare.



SALSICCIA DI FEGATO

La zona di produzione della salsiccia di fegato corrisponde all'intero territorio regionale. Gli ingredienti di questo insaccato sono fegato, cuore e polmone di maiale, con l'aggiunta di una giusta quantità di guanciale e di rizza o rete (grasso tipico del maiale), spicchi d'aglio, bucce d'arancia, sale, pepe e foglie di alloro. Le frattaglie vengono tagliuzzate con il coltello scartando le parti dure e cartilaginee dei polmoni. I ritagli di fegato, cuore, polmone, carne e grasso, una volta preparati, vengono macinati utilizzando un tritacarne con griglia di diametro compresa tra 1 e 2. In alcune zone tale operazione viene ripetuta anche una seconda volta in modo da rendere la grana particolarmente fine.

L'impasto viene effettuato immediatamente dopo la macinazione; si utilizzano macchine idonee oppure, per piccole produzioni agrituristiche, può essere fatto a mano. Bisogna comunque garantire un perfetto rimescolamento degli ingredienti, in modo che i sapori si amalgamino con il macinato. L'impasto viene lasciato insaporire per un po' di tempo, mentre le budella sono state sgrassate, passate in aceto e sale, lavate più volte in acqua calda e asciugate con cura. La carne viene insaccata, con l'apposita macchinetta, facendo bene attenzione a non fare entrare aria nell'impasto, operando quindi con sufficiente cura e lentezza. Infine le estremità vengono legate con uno spago di piccolo calibro, sia singole sia a formare una lunga catena le une con le altre. Le dimensioni oscillano intorno ai 10-12 cm di lunghezza e 3-4 cm di larghezza. Le salsicce devono restare appese e lasciate ad asciugare all'aria per circa un mese in idonei locali a temperatura ambiente. La stagionatura tradizionale prevede due fasi: la prima in ambiente caldo, vicino al focolare o altra fonte di calore, mentre la seconda in ambiente fresco e asciutto, avendo cura di ballare e pressare con le mani le salsicce per evitare che l'aria resti intrappolata nella carne. Possono essere successivamente conservate sott'olio di oliva o sotto strutto di maiale e tenute in vasi di vetro. Se fresca, viene cotta alla brace oppure in padella con olio e vino (talvolta con aggiunta di patate) e servita anche insieme a quelle di carne. Se stagionata è usanza spalmarla su pane casereccio oppure consumarla tagliata in piccoli pezzi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: le attrezzature usate per la preparazione sono quelle tipiche della lavorazione del maiale (tritacarne, insaccatrice, mescolatrice, attrezzi minuti per la lavorazione, ganci, scaffali, piani di appoggio), prevalentemente realizzate in acciaio inox, a esclusione di alcune lavorazioni artigianali che utilizzano tavoli di lavoro in marmo.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: la produzione artigianale si estende generalmente da dicembre a febbraio, quando è tradizione, in concomitanza del periodo freddo, macellare il maiale. Per lo più questo tipo di lavorazione viene effettuata nelle cucine di casa, negli agriturismi o in piccoli laboratori polifunzionali. I locali per l'asciugatura sono generalmente forniti di camino e con finestre provviste di zanzariere.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

I duchi di Acquaviva, signori di Atri e padroni di buona parte degli Abruzzi, hanno lasciato un segno anche nella storia della buona cucina abruzzese, tramandando ai posteri un ricco ricettario, sperimentato nei pranzi storici.

LIVER SAUSAGE

Liver sausage is made all over the region. The main ingredients of this sausage are pork liver, heart and lights, with the addition of a little pork cheek and pleura, and pork fat, with cloves of garlic, orange peel, salt, pepper and bay leaves. All the offal is chopped finely by knife, taking care to remove the hard and gristly parts of the lights. After dressing, the liver, heart and lights, meat and fat are minced with a grinder that has a 1-2 diameter grille. Sometimes the mincing is repeated to achieve a particularly fine grain. After grinding the filling is blended using special machinery or it may be done by hand if the sausage is farmhouse made.

In any case, the ingredients have to be mixed perfectly to ensure the flavourings blend in with the ground meat. The paste is left to settle for a while and in the mean time the intestines are defatted, rinsed in vinegar and salt, washed several times in hot water, then dried carefully. The casings are slowly filled with meat, using a special machine, ensuring air does not enter the stuffing by working slowly and carefully; finally the sausages are tied with fine kitchen twine, both as single pieces or as links. The size ranges between 10-12cm in length and 3-4cm in width. The sausages are hung and left to dry thoroughly in a dry place, for about a month in a suitable place at room temperature. Ripening is performed in two stages: the first takes place in a warm room, close to the fireplace or other heat source, and the second in a cool, dry place, after having pierced and pressed the sausages between the hands in order to ensure that no air bubbles are trapped in the meat. They can then be preserved in jars of olive oil or pork lard. When they are soft and fresh they are barbecued or pan-fried with oil and wine (sometimes with the addition of potatoes) and served together with pork sausages. When cured, they are spread on farmhouse bread or eaten in thin slices.



PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: the production equipment is typical of pork butchering (grinder, sausage casing device, mixer, small utensils for processing, hooks, shelving, work surfaces), mainly in stainless steel, excepting those craft processes that require marble top tables.

Description of processing, conservation and ripening premises: domestic production is generally between December and February, when the weather is cool and it is customary to butcher pork.

This sort of process is generally undertaken in the home kitchen, in agriturisms and in small multifunctional premises. Drying premises are usually installed with a fireplace and windows covered with mosquito netting.

PRODUCT TRADITIONS

The Dukes of Acquaviva, lords of Atri and owners of much of the Abruzzi, also left their mark on good local cuisine, leaving to posterity a vast range of recipes they had tested during their historic banquets.



ARROSTICINI

La produzione di arrosticini di pecora caratterizza tutto il territorio regionale, e, prevalentemente, la fascia montana e pedemontana-collinare. Sono preparati con carne di ovino adulto, con una presenza di circa il 25% di frazione grassa, tagliata a cubetti di circa 1 cm per 1 cm e infilata in spiedini di legno. La presenza di grasso ne caratterizza il sapore e la tenerezza. Subito dopo la macellazione la carne è sottoposta alla frollatura e alla acidificazione, che si realizzano conservando la stessa all'interno di celle frigorifere o (durante il periodo invernale) in ambienti freddi, per un periodo che va da un minimo di 3 a un massimo di 7 giorni. Il prodotto finale è costituito da spiedini dal peso variabile di 20-30 g, di colore rosso più o meno intenso, a seconda dell'età dell'animale; possono essere conditi con aromi naturali (peperoncino, salvia, cipolla) oppure misti, con l'aggiunta di carne di suino o bovino. La cottura degli arrosticini viene effettuata con brace di legna o carbone, e vanno serviti caldi. Talvolta la carne viene irrorata con olio miscelato ad aceto e sale. In passato l'impiego della pecora per l'alimentazione quotidiana dei pastori e delle classi meno abbienti era legato alla cultura della pastorizia transumante. Oggi, invece, gli arrosticini di pecora sono una pietanza molto apprezzata. Il loro caratteristico sapore ha sempre incontrato il gusto dei consumatori e a questo deve la sua presenza tra le preparazioni più tradizionali, originali e identificative della terra d'Abruzzo.



MUTTON KEBABS

The product is found all over Abruzzo and especially in the mountains and foothills. They are prepared from mutton with a fat content of around 25%,

cubed to 1cm square and threaded onto reed skewers. The fat content makes them tasty and tender. Immediately after butchering the meat is hung to mature and acidify in cold cells or, during winter, in cool premises, for at least three days but for no longer than a week.

The end product consists of skewers of meat weighing 20-30g, with a red colour that varies in intensity according to the age of the animal; the meat may be seasoned with natural flavourings (chilli pepper, sage, onion) and may be mixed with pork or beef. "Arrosticini" are grilled over oak or charcoal embers and are served hot. Sometimes the meat is drizzled with olive oil mixed with vinegar and salt.

In the past the use of mutton as part of the staple diet of shepherds and the poorer classes was linked to transhumance and shepherd culture. Nowadays, on the other hand, these little mutton kebabs are a highly popular dish. Their unique flavour has always been successful with consumers and that is why the "arrosticino" is counted as one of the most traditional, original and characteristic food items in Abruzzo.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Per la preparazione degli arrosticini vengono scelti capi idonei (indistintamente ovini maschi o femmine) per il quantitativo di grasso e finitura, comunque non più adatti all'attività produttiva e riproduttiva o a fine carriera. La conservazione viene effettuata in celle frigorifero o, durante il periodo invernale, in ambienti freddi, per un periodo minimo di 3 giorni max 7, per favorire l'acidificazione della carne e la frollatura che ne determinano la tenerezza e l'appetibilità.

Successivamente si provvede a dissossare tutte le porzioni provviste di carne, lasciando un quantitativo del 20-25% di grasso, in porzioni a fette di circa 1 cm di altezza, quindi le stesse vengono inserite all'interno di un contenitore di forma cubica provvisto di fessure verticali e le cui basi sono chiuse da coperchi di teflon, muniti di fori. La carne viene posizionata a strati all'interno del contenitore e leggermente pressata e, successivamente, nei fori vengono inseriti gli spiedini di legno in numero variabile a seconda della grandezza del contenitore. Infine si taglia con un coltello in acciaio a lama sottile effettuando tagli contrapposti tra loro. Il prodotto può essere consumato fresco entro un periodo massimo di quattro giorni oppure congelato.

Materiali e attrezzature: i materiali utilizzati sono costituiti da:

- contenitore di forma cubica in acciaio inox munito di fessure verticali e di due coperchi alle basi di teflon con presenza di fori alla distanza di 1 cm per 1 cm;
- coltello a lama sottile in acciaio;
- spiedini in canne di bambù.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

Il consumo della carne ovina sotto forma di arrosticini è legato alla storia e alla cultura della pastorizia. L'antica tradizione dell'allevamento abruzzese è altresì documentata dalla complessità del sistema tratturale, articolazione viaria che coinvolgeva tutto il territorio regionale, lungo il quale i pastori attuavano la transumanza, il più antico sistema di gestione del territorio, in virtù del quale gli armenti sfruttavano l'evoluzione naturale delle risorse pabulari, spostandosi nei mesi caldi sulle alte quote abruzzesi e in inverno verso il clima mite del Tavoliere delle Puglie. La produzione degli arrosticini realizzata dai pastori per valorizzare le carni di animali improduttivi, è stata trasmessa alle nuove generazioni tanto da competere oggi con il consumo dell'agnello.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

The meat for this product comes from suitable male or female sheep with the right amount of fat and structure, in any case no longer able to produce and reproduce, or that have reached the end of useful life. The meat is stored in cold cells, or in winter in cool premises, for at least three days but no longer than a week, to foster acidification; the meat is hung to make it tender and appetizing.

Subsequently the meat portions are boned, leaving about 20-25% of fat, in slices about 1cm thick, which are then placed in a square container with vertical slots and the base closed by perforated Teflon covers. The meat is layered inside the container and pressed lightly, then wooden skewers are inserted along the length of the container. Finally the meat is cubed with a narrow blade steel knife.

The product must be consumed fresh within four days or it must be frozen.

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: the materials used are:

- square stainless steel container with vertical slots and two Teflon base covers with perforations 1cm apart;
- narrow blade steel knife;
- wooden skewers.

PRODUCT TRADITIONS

Consumption of mutton kebabs is linked to the history and culture of sheep farming. Similarly the ancient Abruzzo tradition of sheep rearing is documented by the complexity of the sheep track system, which crisscross the entire region. The shepherds used these paths in transhumance, the oldest and most ingenious system of territorial management, whereby the flocks exploited the natural development of the pastures, migrating to the high Abruzzo mountains during the hot summer months and towards the mild climate of the Apulian Tavoliere plain in winter.

Shepherds started producing "arrosticini" as a delicious way of using unproductive sheep and the recipe has been handed down to new generations, becoming so popular as to compete with lamb in terms of consumption.

TACCHINO ALLA CANZANESE

Il territorio interessato dalla preparazione di questa pietanza corrisponde a quello dei comuni della vallata dei fiumi Vomano e Tordino e, in misura minore, i territori più nord della Val Vibrata e più a sud della Val Fino.

Questa specialità gastronomica, che prende il nome da Canzano, paese in cui la ricetta ha avuto origine, va servita fredda, tagliata a pezzi sottili ricoperta con la gelatina ottenuta dal suo brodo. La carne ha colore leggermente ambrato, ha sapore sapido e delicato allo stesso tempo.

La preparazione è piuttosto complessa e prevede che il tacchino venga ripulito dalle piume a secco, lavato e disossato soltanto dalla parte dello sterno. Una volta eliminate le ali e le zampe, con l'ausilio di un matterello o di una mannaia vengono frantumate le ossa della schiena. Viene tolto l'osso dell'anca, che verrà utilizzato per la cottura, si pulisce bene la parte posteriore, si apre il tacchino e si procede a una salatura uniforme. Le cosce, incise all'attacco, vengono ripiegate all'interno del corpo e quindi si lega o si cuce il tacchino con uno spago. Lo si adagia in un tegame di terracotta (o in una teglia smaltata da forno) e si aggiungono gli aromi (aglio, alloro e pepe in grani che verrà tolto alla fine), si ricopre d'acqua bollente. Il tegame viene messo in forno (tradizionalmente a legna) a cuocere per circa 5 ore; a metà cottura il tacchino viene girato ed eventualmente si aggiunge acqua bollente. Una volta cotto si scola il brodo di cottura, si tolgono le ossa rimaste e si sistema il tacchino in un tegame versandovi sopra il brodo precedentemente sgrassato; quindi si aspetta che il brodo si raffreddi e si raffermi in forma di gelatina. Va consumato preferibilmente dopo due giorni e conservato in frigorifero (a una temperatura da 0 a 4°C). La prima commercializzazione del tacchino alla canzanese, già diffuso nella cucina popolare di Canzano e comuni limitrofi, è avvenuta negli anni '30 ad opera del macellaio del paese Domenico Piersanti.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

Le metodiche di lavorazione del tacchino alla canzanese risalgono a oltre cento anni (metà del 1800). Antonietta Di Clemente, cuoca da oltre trent'anni del ristorante La Tacchinella di Canzano, depositaria insieme al ristorante Belvedere della tradizione culinaria di questa pietanza, testimonia con fede che ha appreso la ricetta del tacchino alla canzanese direttamente, prima che dalla madre, dalla nonna. In una polemica giornalistica fra l'avvocato Giuseppe De Dominicis e il giornalista gastronomo Luigi Braccili, risalente al 1971, sono attestate e precisate le metodiche di lavorazione, confermate anche da R. Faranda in *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas-Teramo 1978).

È a tutti noto a Canzano che gli inventori del tacchino alla canzanese sono Egidio Cimini e Francesco Roscioli, da Canzano, agricoltori e cultori di cucina, vissuti a cavallo della metà del 1800.

La genesi di questo piatto è stata puramente casuale: durante la preparazione di una cena fra amici, i due signori sopra citati si accorsero che il brodo di tacchino preparato la mattina, la sera stessa era diventato gelatina. Si accorsero all'assaggio che era gustoso e decisero successivamente di prepararlo arrosto al forno nella maniera sopra descritta. La trisnipote del Roscioli, Gabriella Roscioli, è depositaria dell'originaria ricetta. La prima commercializzazione del tacchino alla canzanese, già diffuso nella cucina popolare di Canzano e comuni limitrofi, è avvenuta negli anni '30 ad opera di Domenico Piersanti, da Canzano, macellaio.

CANZANO-STYLE TURKEY

The specific territory where this dish is prepared embraces the municipalities in the River Vomano and River Tordino valley, and to a lesser extent the northernmost area of Val Vibrata and southernmost area of Val Fino.

This is a gastronomic speciality that takes its name from Canzano, the town where the recipes originated, and is served cold, cut into small pieces that covered with a gelatin made from the turkey broth. The meat is a light amber colour, with a full yet delicate flavour.

The quite complex preparation starts by dry plucking the turkey, which is then washed and only the breastbone is removed. Then wings and feet are removed, and the backbone is broken with a rolling pin or a hatchet. The hipbone is removed and this is used during cooking; the back is carefully cleaned, the turkey is split open and the bird is evenly salted all over. The thighs are slit at the join and folded back into the body cavity, then the turkey is bound or stitched with twine. The bird is placed in an earthenware dish (or an enamelled oven dish) and seasoning is added (garlic, bay leaves and peppercorns, removed at the end), then it is covered with boiling water. The dish is placed in an oven (wood-burning by tradition) and left to cook for about five hours; the turkey is turned halfway through cooking and, if required, boiling water is added. When the turkey is cooked, the cooking juices are drained off and the remaining bones are removed, then it is placed in another dish, and the defatted broth is poured over the meat, then left to cool, forming a gelatin coating. The dish is best consumed after it has spent two days in a refrigerator (at 0- 4°C). The first person to sell Canzano-style turkey, in the 1930s, was Domenico Piersanti, the local butcher, although the dish was widespread in local homes.

PRODUCT TRADITIONS

The method for making "tacchino alla canzanese" can be dated to the mid-1800s. Antonietta Di Clemente, who has been cooking for over 30 years, at Canzano's "La Tacchinella" restaurant, trustee of the culinary tradition of this recipe together with the "Belvedere" restaurant, swears she learned how to cook Canzano-style turkey not even from her mother, but directly from her grandmother. In a journalistic argument between the lawyer Giuseppe De Dominicis and the food writer Luigi Braccili, in 1971, the processing methods are confirmed and specified, as well as being vouched for by R. Faranda in *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas-Teramo 1978).

Everyone in Canzano knows that "tacchino alla canzanese" was invented by two local gentlemen, Egidio Cimini and Francesco Roscioli, farmers and gourmets who lived in about 1850. The dish was created by sheer chance: whilst cooking a supper for friends, the two abovementioned gentlemen realised that the turkey broth prepared that morning had become gelatin by evening.

When they tasted it they realised it was delicious and later decided to prepare it by oven-roasting the poultry as has been described here.

Gabriella Roscioli, the great great granddaughter of Mr Roscioli, is the trustee of the original recipe. The first person to sell Canzano-style turkey, in the 1930s, was Domenico Piersanti, the local butcher, although the dish was widespread in local homes.





TACCHINO ALLA NERETESE

Questa specialità gastronomica è tipica dei comuni situati nella parte nord della provincia di Teramo (Nereto, Torano Nuovo, Corropoli, Controguerra, Sant’Omero, Ancarani e Colonnella), ed è considerata una delle preparazioni più semplici e gustose della zona. È una ricetta che le famiglie locali si tramandano da generazioni, ed è abitudine prepararla nel periodo della festa di S. Martino. Dopo aver pulito accuratamente il tacchino, si procede alla salatura interna ed esterna, strofinandolo con le mani. Viene quindi cosparsa di strutto e olio e cotta in forno con aglio, rosmarino e vino bianco. La cottura avviene per circa due ore e mezza, durante le quali il tacchino va girato e bagnato spesso con l’olio di cottura per farlo rosolare e insaporire in modo uniforme. A cottura ultimata viene spezzato e servito con la salsa di cottura. Come usuale contorno si abbinano verze “strascinate” (lesse e ripassate in padella) in olio d’oliva con aglio e peperoni fritti (corni di capra).

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

Dina Lupini, nata nel 1916, cuoca da quarant’anni del ristorante “Zio Mamo” di Nereto che gestisce assieme al figlio Mauro De Gregoris (il ristorante si chiamava fino ad alcuni anni fa la “Piattona” dal cognome di Giulia Piattoni, moglie di Silvio De Gregoris, fondatore nel 1903 della trattoria), testimonia con fede che già da ragazza apprese la ricetta del tacchino alla neretese dalla madre secondo ricetta tradizionale che si tramandava da generazioni.

Le metodiche di lavorazione sono attestate già dal 1972 da Luigi Braccilli nella sua pubblicazione, *L’Abruzzo gastronomico* (s.d. ma acquisto Biblioteca Provinciale di Teramo nel 1972) e da Rino Faranda in *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1977).

NERETO-STYLE TURKEY

This particular gourmet speciality of the towns of Nereto, Torano Nuovo, Corropoli, Controguerra, Sant’Omero, Ancarani and Colonnella, in the northern part of the Province of Teramo, is considered one of the simplest and tastiest dishes in the area. Local families have handed the recipe over the generations and it is customary

to prepare it for the feast of St Martin.

The turkey must be carefully cleaned, then salted in and out, rubbing the salt in manually. Then it is then coated with lard and oil before roasting with garlic, rosemary and white wine. The meat is cooked for about two and a half hours, and the turkey is turned and drizzled with the cooking juices frequently so it browns and flavours evenly.

When ready it is chopped and served in its gravy. The usual side dishes served with this meat are “verze strascinate”, boiled cabbage refried in olive oil, with garlic, and fried peppers of the type called “corno di capra”.

PRODUCT TRADITIONS

Dina Lupini, born in 1916, has been a chef for 40 years at Nereto’s “Zio Mamo” restaurant, run with her son Mauro De Gregoris (until recently the restaurant was called “La Piattona”, from the maiden name of Giulia, wife of Silvio De Gregoris, founder of the trattoria in 1903) has no doubt that she learned the traditional “tacchino alla neretese” recipe from her mother and that it has been handed down for many generations.

The preparation was confirmed in 1972 by Luigi Braccilli in his publication *L’Abruzzo gastronomico* (no date but purchased by Teramo Provincial Library in 1972), and by Rino Faranda in *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1977).

CAPRA ALLA NERETESE

La capra alla neretese è una specialità gastronomica tipica del territorio della provincia di Teramo, in particolare delle zone dei comuni di Nereto, Torano Nuovo, Corropoli, Controguerra, Sant’Omero, Ancarano e Colonnella.

Questo piatto, dal sapore sapido e gradevolmente forte, a base di bocconcini di carne di capra dal colore rosso ambrato, è cucinato in umido con sugo di pomodoro e con l’aggiunta a fine cottura di peperoni rossi fritti.

Gli ingredienti per 4 persone sono: 1,5 kg di carne di capra, 1 kg di peperoni rossi, 8 etti di pomodori freschi maturi, 2 cipolle con chiodi di garofano, 10 cipolline fresche (durante la cottura), un peperoncino piccante. Si prepara tagliando la carne a pezzi e lavandola accuratamente. A parte si fanno imbiondire in un tegame, con un bicchiere di olio, le due cipolle intere steccate con

chiodi di garofano; una volta pronto il soffritto si aggiunge la carne e la si lascia rosolare bene, salandola con del sale grosso (per meglio calibrare la giusta quantità). Si bagna il tutto con un bicchiere di vino bianco, si aggiungono i pomodori pelati (d’estate anche freschi) e, a cottura quasi ultimata, le cipolline. A parte si puliscono e si tagliano a listarelle i peperoni che vanno fritti e, quasi a fine cottura, uniti alla carne, lasciando tutto sul fuoco ancora per 5-10 minuti. Il piatto va servito caldo nel recipiente di cottura.

La ricetta tradizionale della capra alla neretese si tramanda da generazioni ed è entrata di diritto a far parte della cultura gastronomica abruzzese.



NERETO-STYLE GOAT

This gastronomic delicacy is typical mainly to the towns of Nereto, Torano Nuovo, Corropoli, Controguerra, Sant’Omero, Ancarano and Colonnella (Province of Teramo). This pleasantly strong, succulent dish is made from cubed goat, of an amber-red colour, stewed in tomato sauce and with fried red peppers added when the meat is ready.

The ingredients for four are: 1.5kg of goat, 1kg of red peppers, 800g of fresh, ripe tomatoes, two onions with cloves, ten fresh spring onions (added during cooking), one hot chilli pepper. The meat is cut into pieces and washed thoroughly. A cup of oil is heated in a large pan in which two whole onions studded with cloves are gently browned before adding the meat; when the onions are ready, the meat is added and left to brown, adding coarse salt (easier to dose the right amount). A

glass of white wine is added and then tinned or fresh (in summer) tomatoes are stirred in; when the stew is almost done, the spring onions are added. In the meantime, the peppers are cleaned, cut into strips and fried separately before adding them to the meat when it is almost ready, and this is cooked for another 5-10 minutes. The dish is served hot in the cooking pot.

The traditional recipe for “capra alla neretese” has been handed down over the generations and has become part of Abruzzo’s culinary culture.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

Dina Lupini, nata nel 1916, cuoca da quarant’anni del ristorante “Zio Mamo” di Nereto che gestisce assieme al figlio Mauro De Gregoris (il ristorante si chiamava fino ad alcuni anni fa la “Piattona”, dal cognome della signora Giulia Piattoni, moglie di Silvio De Gregoris, fondatore nel 1903 della trattoria), testimonia con fede che già da ragazza apprese la ricetta della capra alla neretese dalla madre secondo ricetta tradizionale che si tramandava da generazioni.

Le metodiche di lavorazione sono attestate da Fernando Aurini in *Cucina Teramana* (ed. Ente Provinciale per il Turismo, Teramo 1964) e da Rino Faranda in *Gastronomia Teramana* (ed. Tercas, Teramo 1977).

PRODUCT TRADITIONS

Dina Lupini, born in 1916, has been a chef for 40 years at Nereto’s “Zio Mamo” restaurant, run with her son Mauro De Gregoris (until recently the restaurant was called “La Piattona”, from the maiden name of Giulia, wife of Silvio De Gregoris, founder of the trattoria in 1903) has no doubt that she learned the traditional “capra alla neretese” recipe from her mother and that it has been handed down for many generations.

Fernando Aurini described the preparation in *Cucina Teramana* (ed. Ente Provinciale per il Turismo, Teramo 1964), as did Rino Faranda in *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1977).





MICISCHIA

Vicischia, Vicicchia, Mucischia

La micischia è un prodotto strettamente legato all'attività della pastorizia transumante e conosciuto, con diversi nomi, negli areali montuosi abruzzesi. Attualmente la sua produzione è circoscritta a qualche paese di montagna e a occasioni particolari che mantengono viva questa antica tradizione. La micischia viene di solito prodotta con carne di pecora (occasionalmente di capra), non giovane e non troppo grassa, che viene disossata, salata, pepata ed essiccata naturalmente all'aria. Questa carne, dall'aspetto compatto, consistente e dal colore bruno, ha un sapore deciso e sapido piuttosto forte, forse non adatto a tutti i palati, ma vanta buone caratteristiche nutrizionali date dall'elevato contenuto proteico e dalla bassa quantità di grassi.

Durante la preparazione l'animale viene privato di tutte le sue parti interne e disossato intero. La carne più adatta alla produzione della micischia è quella dalla spalla in giù, che va mantenuta in un unico pezzo, distesa su di un tavolo e aperta in modo da garantire uno spessore uniforme e non molto alto, tale da favorire la penetrazione del sale e delle altre spezie (pepe, peperoncino e rosmarino); infine viene staccata con rametti di salice o di canna e appesa in locali adeguatamente aerati per l'essiccazione. Una volta essiccata può essere conservata in cantine o locali asciutti.

Anche la micischia, come altre lavorazioni di carne che non ne prevedono la cottura, ma l'essiccazione naturale, è nata con la transumanza armentizia dell'Abruzzo montano, e con essa si è diffusa lungo la via dei tratturi che per secoli hanno legato la nostra regione alla Puglia. Purtroppo negli anni Sessanta, con il venire meno della pastorizia transumante, la produzione e il consumo di questa carne hanno subito un notevole declino.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: non sono necessarie attrezzature o materiali specifici; è sufficiente un locale idoneo allo spolpo e alla preparazione, con piano di lavorazione facilmente lavabile.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: non sono necessari locali con specifiche caratteristiche; è sufficiente per la preparazione una cucina familiare o un locale polifunzionale.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

Testimonianze letterarie sull'epoca e sulla metodica di produzione sono rinvenibili in *La pastorizia Abruzzese* di Ettore D'Orazio o da Angiola De Matteis in *Terra di mandre e di emigranti. L'economia dell'Aquilano nell'Ottocento*.

MICISCHIA

Vicischia, Vicicchia, Mucischia salted mutton

"Micischia" was closely associated with migrant sheep-breeding activity and was given different names in different places in the Abruzzo mountains. Currently its production is limited to a few mountain villages and relegated to special occasions that keep up old traditions. "Micischia" is prepared with mutton, or occasionally goat, from old sheep that are not too fat, completely boned, dressed with salt and pepper, then left to dry naturally. It has a brown colour, with a compact and firm structure, and the flavour is distinctive, tasty and rather strong, perhaps not to everyone's taste, but from a nutritional point of view, it is high protein and low fat contents.

During preparation the animal is completely gutted and boned whole. The most suitable meat for "micischia" is the lower part of the shoulder, which is kept in a single piece and spread out on a table, then opened to give it a uniform and not excessive thickness, in order to facilitate the penetration of the salt and other aromas (pepper, hot chilli pepper and rosemary); lastly it is pierced with willow branches or canes and hung in adequately ventilated rooms to dry naturally. Once it has dried it can be preserved in cellars or dry rooms.

"Micischia", like other forms of meat that do not require cooking, but are cured naturally, originated in the transhumance of flocks in the mountains of Abruzzo, which circulated it over the years along the sheep tracks that linked the region to Apulia. Sadly, from the 1960s transhumance declined, and so did the production and consumption of this meat to a great extent.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: no specific equipment or materials are required, just premises that are suitable for boning and preparing the meat, with an easy-to-wash work surface.

Description of processing, conservation and ripening premises: no specific features are required for these premises; a domestic kitchen of multifunctional space are sufficient for preparing this product.

PRODUCT TRADITIONS

Literary testimonies on the period and the production method can be found in *La pastorizia Abruzzese* by Ettore D'Orazio and in Angiola De Matteis' *Terra di mandre e di emigranti. L'economia dell'Aquilano nell'Ottocento*.



PORCHETTA ABRUZZESE

Storicamente la zona di produzione della porchetta ha origine nella provincia di Teramo e in parte in quella di Chieti, da dove si è diffusa nell'intera regione Abruzzo.

La porchetta è prodotta con suino del peso vivo di 80-120 kg. Nella fase di preparazione la carcassa del maiale viene deposta su un tavolo in leggero declivio, dove si procede al dissosso completo, lasciandogli la testa. Successivamente vengono tagliate la coda e le zampe sino alle giunture, e l'animale viene sbollentato.

Poi si fa bollire una seconda volta in acqua salata, nella quale sono state già fatte bollire le teste d'aglio sbucciate. La carcassa del maiale viene salata all'interno e all'esterno con 2,5 kg di sale (piuttosto fino). Infine viene cosparsa, in modo uniforme, con l'aglio usato per la cottura e il rosmarino, e una volta congiunti e cuciti i due lembi della carcassa, è pronta per essere cotta in forno (meglio se a legna) per 5-7 ore (in funzione del peso della carcassa). Il prodotto viene consumato subito dopo la cottura, preferibilmente ancora caldo.

Questo tipo di preparazione ha origini molto antiche e ben consolidate nella tradizione locale. È infatti documentata a Campi (Te) già negli antichi Statuti, compare nel cap. 26 del *De gabellis* del 1575.

Dal 1964 questa città ospita la più antica sagra della porchetta della regione Abruzzo molto frequentata da turisti italiani e stranieri. La porchetta è presente nelle sagre e nelle feste di paese, ed è diffusa in Abruzzo nei mercati rionali, dove vengono venduti porzioni di porchetta calda o panini ripieni.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: le attrezzature usate per la preparazione sono quelle tipiche della lavorazione del maiale (attrezzi minuti per la lavorazione, ganci, scaffali, piani di appoggio) e sono prevalentemente realizzate in acciaio inox, ad esclusione di alcune lavorazioni artigianali che utilizzano tavoli di lavoro in marmo.

Per la cottura si utilizzano forni di vario grado e dimensione.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: la produzione artigianale viene effettuata nelle cucine di casa, negli agriturismi o in piccoli laboratori polifunzionali, mentre quella prodotta su vasta scala deve essere effettuata in laboratori o locali regolarmente autorizzati dagli uffici competenti della A.U.L.S. e pertanto devono rispettare tutti i requisiti di legge: D.P.R. 327 del 26/03/80 (Regolamento di esecuzione della legge n. 283 del 30/04/62 e successive modificazioni in materia di discipline igieniche della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) e del D. Leg. N. 155/97 (HACCP) e successive integrazioni.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

Preparare porchette, a Campi (Te), è arte antica tanto che ve n'è notizia, sia pure a fini fiscali, negli Statuti del 1575. Nel cap. 26 del *De gabellis* si legge infatti: "Il gambellotto del macello possa esigere dal macellaro un quartino per ciascun rotolo di carne. Item da qualsivoglia che vendesse Porchetta arrostita possa esigere tredici quatrini et un cavallo per ciascuna porchetta da dieci rotoli in basso e se sarà più grossa un quatrino per rotolo ancorché se portassero a vendere fora del nostro territorio..."

ABRUZZO-STYLE PORCHETTA

Abruzzo "porchetta", by tradition, originated in the Province of Teramo and partly in the Province of Chieti, where it then spread throughout the region. It is produced with pork whose live weight is 80-120kg. The pig carcass is placed on a slightly sloping slab, where it is boned completely, leaving the head intact. Subsequently the tail and trotters are cut off at the joints, and the animal is blanched.

It is blanched for a second time, in salted water in which peeled garlic heads have been boiled. The carcass of the animal is salted in and out with 2.5kg of quite fine salt. Lastly it is sprinkled evenly with rosemary and the garlic used for the cooking, the two edges of the carcass are joined and sewn together, at which point it is ready to be oven-roasted (wood-burning ovens are preferable) for 5-7 hours (depending on the weight of the carcass).

The product is consumed straight after cooking and is at its best when still hot.

This type of recipe is rooted in history and is well-consolidated in local tradition. In fact, it is even mentioned in the 1575 historic statutes of Campi (Province of Teramo) in chapter 26 of *De gabellis*.

In 1964 this town began to host the oldest "porchetta" festival in Abruzzo, popular with both Italian and overseas visitors. Roast suckling pig is found at all town fetes and events, and is also sold in Abruzzo's local markets, where portions of hot "porchetta" or "porchetta" sandwiches are to be found.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: the production equipment is typical of pork butchering: grinder, sausage casing device, mixer, small utensils for processing, hooks, shelving, work surfaces mainly in stainless steel, excepting those craft processes that require marble top tables.

The meat is cooked in ovens of various types and sizes.

Description of processing, conservation and ripening premises: small-scale cooking is generally undertaken in the home kitchen, in agriturisms and in small multifunctional premises, whereas large-scale production must be performed in workshops or premises that have been authorised by competent health authorities and must therefore be compliant with legal requirements: President of the Republic's Decree 32780 (pursuant to Law 283/62 and subsequent modifications with regard to hygiene regulations for production and sale of food substances and beverages) and Decree Law 155/97 (HACCP) and subsequent integrations.

PRODUCT TRADITIONS

Preparing "porchetta" in Abruzzo is an ancient art and was even mentioned, for tax purposes, in the 1575 Municipal Statute. In fact, Chapter 26 of *De gabellis* says that: "the slaughterhouse could charge the butcher a penny for each roll of meat and from anyone selling roast suckling pig, 13 pennies and a horse for each "porchetta" of at least ten rolls, then if it was bigger, another penny per roll even if it was to be sold outside of the territory..."





CONDIMENTI
CONDIMENTS

CONSERVE DI POMODORO (polpa e pezzetti di pomodoro)

La zona di produzione della passata di pomodoro comprende tutto il territorio della regione Abruzzo. La conserva è ottenuta direttamente dalla lavorazione del pomodoro di varietà "Roma", pomodoro di grandezza media, con pelle liscia di forma ovoidale. La passata di pomodoro si ottiene attraverso semplici procedimenti di lavorazione del pomodoro fresco, ed è usanza ancora molto diffusa prepararla in casa per l'uso domestico. Basta infatti spremere (separando così la polpa dai semi) i pomodori precedentemente lavati e scottati in acqua bollente. L'eliminazione della frazione acquosa rende più consistente la polpa; si fa, in casa portando a ebollizione la salsa, oppure, a livello industriale, con un procedimento di evaporazione. L'imbottigliamento prevede l'immersione a caldo delle bottiglie a bagnomaria a una temperatura di circa 70-80°C per pochi minuti se la conserva è prodotta in casa; industrialmente, invece, le bottiglie vengono fatte passare in un tunnel riscaldato con vapore. I pomodori vanno raccolti ben maturi, devono soddisfare le caratteristiche fitosanitarie e igieniche, e devono essere sottoposti a un breve stoccaggio e a una lavorazione veloce (lavaggio accurato, cernita attenta, rispetto scrupoloso dei tempi di sterilizzazione e di raffreddamento). I fattori che influenzano la conservazione del prodotto, una volta assicurata la pulizia e la separazione da corpi estranei dei pomodori, sono oltre al pH, i tempi e le temperature di sterilizzazione. Non ultima come importanza nel processo di lavorazione è la fase della chiusura del contenitore (generalmente bottiglie o barattoli), che deve avvenire nelle condizioni di massima sicurezza. Sicuramente le metodiche di trasformazione del pomodoro in conserva sono state praticate nell'Abruzzo secondo le regole tradizionali da lungo tempo, certamente superiore ai 25 anni. Sull'argomento è di prossima pubblicazione il volume *Storia d'Abruzzo*, ed. Einaudi.



TOMATO CONSERVES (tomato pulp and pieces)

Tomato conserves are made all over the Abruzzo region. The conserve is made by direct processing of the oval "Roma" tomato cultivar, which is of average size and with a smooth skin. Tomato puree is produced by simple processing of fresh tomatoes and it is still common to make puree at home for personal use. The tomatoes are washed and blanched in boiling water, then just squeezed to separate the pulp from the seeds. By eliminating water content the pulp becomes denser and this can be done at home by boiling up the squeezed tomato pulp, or at industrial level by an evaporation technique. Next, the puree is bottled, at a temperature of about 70-80°C, immersing the bottles in bain-marie for a few minutes for home produce or, industrially, by passing them through a steam-heated tunnel. The tomatoes must be picked very ripe and must satisfy plant health and hygiene criteria, the storage period should be short and processing rapid (thorough washing, careful selection and scrupulous adherence to sterilisation and cooling periods). The factors that influence how well the product can be conserved once the tomatoes have been cleaned and foreign bodies removed, are the pH level and the sterilisation periods and temperatures. One very important processing stage is when the container (normally jars or cans) is sealed, as it must be carried out under the most stringent health and safety conditions.

In Abruzzo tomato transformation for production of conserves applying traditional methods has occurred for some time, at least 25 years.

The subject will be dealt with in full by Einaudi, in their newly-published volume *Storia d'Abruzzo*.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La conserva è di colore rosso vivo, di densità media, con sapore tipico, delicato di pomodoro, leggermente acido e può essere identificata dai seguenti parametri che definiscono le caratteristiche dietetiche e organolettiche del prodotto:

residuo secco dal 7,5%-8,5%; pH compreso tra il 4,2-4,4; Proteine pari all'1,1% della sostanza secca; Carboidrati pari al 2,91% della sostanza secca; Grassi pari allo 0,25% della sostanza secca; Fibre alimentari pari allo 0,45%; kcal 18,3 pari a kj 77,4.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tutte le attrezzature delle linee fisse devono essere realizzate in acciaio inox, comprese le raccorderie e il valvolame. L'impianto idrico deve utilizzare acqua potabile. L'impianto elettrico a norma secondo le più recenti disposizioni in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro. L'impianto di illuminazione deve consentire illuminazione artificiale tale da poter eseguire idoneamente le operazioni di lavoro e di ispezione. L'attrezzatura minima di una linea di lavorazione è rappresentata da:

lavatrici ad acqua corrente per il primo lavaggio; rulliera con acqua a spruzzo per il secondo lavaggio; scottatrice rotante ad acqua bollente; calibratrice separatrice per eliminare i pomodori schiacciati; pelatrice; separapelli per completare la pulizia delle pelli; nastri di ispezione per l'operazione di cernita (eliminazione dei pomodori piccoli, verdi, schiacciati, pelli, residui ecc.); riempitrice; colmatrice sottovuoto; aggraffatrice; pastorizzatori; incartonatrice-incollacartoni e pallettizzatori.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: i requisiti minimi dei locali di trasformazione sono:

- 1) pavimentazioni realizzate con materiali resistenti agli acidi e antisdrucchiolo;
- 2) pareti protette da rivestimenti lavabili e antiacido;
- 3) i raccordi pavimento-parete e parete-parete non devono presentare spigoli vivi ma guisce di raccordo;
- 4) finestre ampie che consentano una buona illuminazione e aerazione del locale. Tali finestre devono essere corredate da barriere antinsetto;
- 5) idonei locali confinati per lo stoccaggio del prodotto;
- 6) locali accessori di servizio: bagno e antibagno con lavelli dotati di rubinetteria azionabile a gomito o a pedale;
- 7) nei locali di produzione devono essere presenti punti di detersione delle mani e punti di intercettazione dell'acqua per la detersione delle attrezzature di lavoro.

PRODUCT DESCRIPTION

The finished conserve is bright red in colour, of medium density, with a typical, delicate, slightly acidic tomato flavour, and can be identified by the following parameters that define the product's nutritional and sensorial traits.

- dry residue 7.5%-8.5%;
- pH 4.2-4.4;
- Proteins equal to 1.1% of dry substance;
- Carbohydrates equal to 2.91 % of dry substance;
- Fats equal to 0.25% of dry substance;
- Food fibres equal to 0.45%
- kcal: 18.3 equal to kj 77.4

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation: all fixed line equipment must be made in stainless steel, including pipe fittings and valves.

- System water must use drinking water.
- Electrics must be compliant with the most recent workplace safety regulations.
- Lighting must provide a level of artificial lighting that allows working and inspection operations to be performed correctly.

Minimum line equipment should include:

- running water washing devices for the first rinse;
- roller board with water spraying for second rinse;
- revolving blancher with boiling water;
- grader-separator for eliminating squashed tomatoes;
- peeling device;
- peel separator to complete skin cleaning;
- Inspection belts for selection operations (elimination of small, green or squashed tomatoes, skins, residue etc.)
- filling device;
- vacuum filler;
- seaming device;
- pasteurizers;
- cartoning device - carton gluing devices;
- palletizers.

Description of processing and conservation premises: minimum requisites for processing premises

- 1) slip-proof flooring in materials resistant to acids;
- 2) walls with washable and acid-resistant finishes;
- 3) floor-wall and wall-wall joins must have no sharp edges but should have connection shells;
- 4) large windows to provide good lighting and ventilation of premises. These windows should have insect shields;
- 5) suitable closed premises for product storage;
- 6) adjacent toilet facilities: bathroom and cloakroom with washbasins fitted with pedal or elbow-operated taps;
- 7) production premises must have hand basins and water interception points for washing equipment.

L'Abruzzo, per le caratteristiche orografiche del territorio e con una potenzialità di pascoli di oltre 18.000 ettari situati ad altitudini che variano dai 500 ai 1800 m s.l.m., è una regione tradizionalmente vocata alla zootecnia.

L'allevamento, di qualsiasi specie, se si escludono poche aziende situate nella collina litoranea, ha caratteristiche di estensività, lo sfruttamento degli animali è legato alla terra, per cui gli animali dispongono di una idonea e sufficiente superficie al pascolo. Il numero di capi per unità di superficie è tale da ridurre al minimo ogni forma di inquinamento del suolo e delle acque di superficie.

L'alimentazione è prevalentemente basata sul pascolo, che fornisce unità foraggiere di qualità e di basso costo, e su alimenti secchi (fieno e cereali) di provenienza aziendale o di aziende locali. Mediamente l'impiego di mangimi extra-aziendali e di integratori non supera il 30% dei fabbisogni alimentari. Sono sempre più numerosi gli allevatori che finalizzano l'alimentazione del bestiame all'ottenimento di produzioni tipiche di qualità, piuttosto che limitarsi a soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali al fine di massimizzarne le produzioni in latte e carne.

La scelta degli animali da allevare viene effettuata in base alla loro capacità di adattamento alle condizioni ambientali nelle quali sono inseriti, in qualche caso anche abbastanza estreme. Gli animali di alta genealogia, selezionati per ottenere alte produzioni, non si adattano alle aree marginali in cui si esercita la maggior parte dell'allevamento estensivo in Abruzzo. La scelta di razze di animali più rustici gioca un ruolo determinante nella salvaguardia della biodiversità e nel recupero di razze in via di estinzione.

Da queste premesse emerge che le produzioni di latte, formaggi e carne hanno caratteristiche che derivano dalla gestione "estensiva" dell'allevamento. Le più grandi strutture di trasformazione del latte bovino, che ritirano grosse quantità di latte crudo proveniente da allevamenti abruzzesi, sono ubicate nelle regioni confinanti a nord e a sud: Marche e Molise. Il resto del latte viene lavorato in Abruzzo in piccoli o medi caseifici.

Il 65% del latte bovino prodotto in regione viene trasformato prevalentemente in prodotti freschi e a pasta filata, il 35% viene destinato a latte alimentare (fresco e fresco di alta qualità). Il latte ovino e caprino viene per la maggior parte trasformato in azienda in modo tradizionale; nell'ultimo periodo sono nati piccoli caseifici aziendali, in regola con le norme vigenti, che trasformano e vendono direttamente riducendo i passaggi di filiera e valorizzando le produzioni. Analogamente, lo stesso fenomeno si sta diffondendo anche per quel che concerne il latte bovino. Inoltre, piccole quantità di latte ovino vengono convogliate presso strutture di trasformazione di piccole dimensioni, territorialmente distribuite nelle quattro province, e in maggior misura in quella dell'Aquila.

The orographic traits of the Abruzzo landscape and its 18,000 hectares of potential pastures at altitudes reaching from 500 to 1800m asl, have made it a region that has always dedicated itself to livestock farming. The breeding of any species, excluding only a few coastal hill businesses, is extensive and the valorisation of livestock is tied to the land, so animals enjoy a suitable and sufficient surface for pasturing, with the number of head per unit of area such that any form of land and surface water pollution is really minimal.

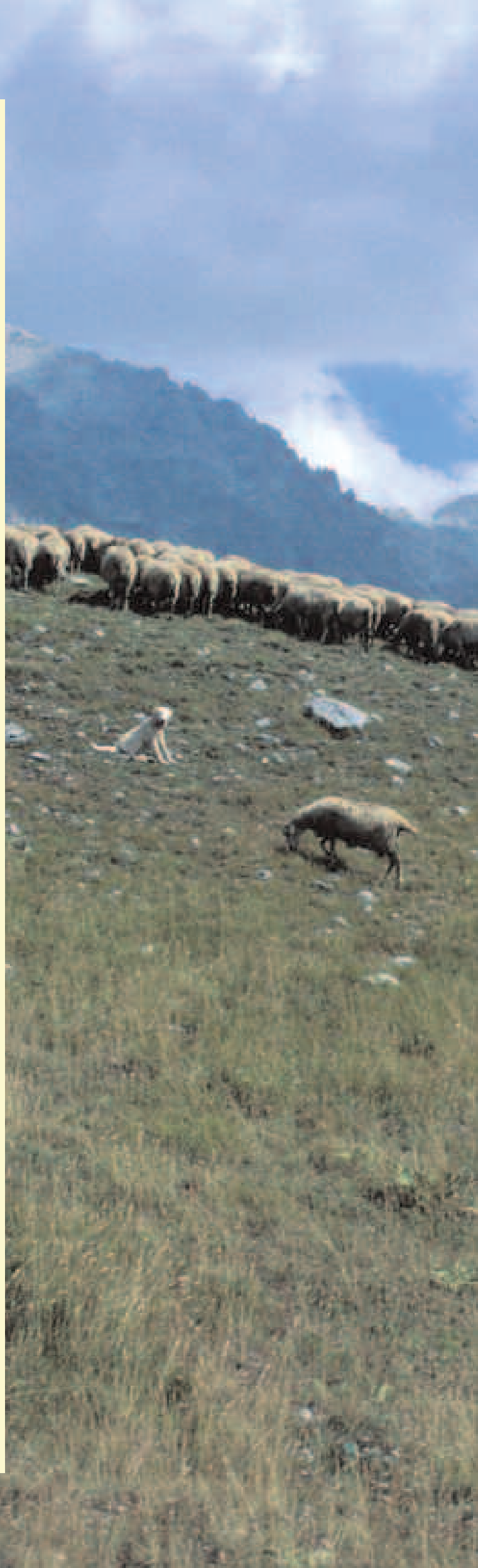
The stock are fed mainly on pasture, which provides low-cost, top quality forage, and dry fodder (hay and cereals) either produced in-house or brought in from local suppliers. On average the use of outsourced fodder and integrators is no more than 30% of food requirement. There are increasing numbers of farmers who rely on livestock nutrition for obtaining the best typical products, rather than just feeding the animals to maximise milk and meat production.

The choice of which stock to rear is based on their capability for adapting to the environmental conditions where they are installed, in some cases quite extreme. Purebred animals, selected for achieving high levels of production, do not adapt to marginal areas like those where most of Abruzzo's extensive livestock rearing occurs. The preference for more rustic breeds of animal plays a decisive role in safeguarding biodiversity and recovering breeds risking extinction.

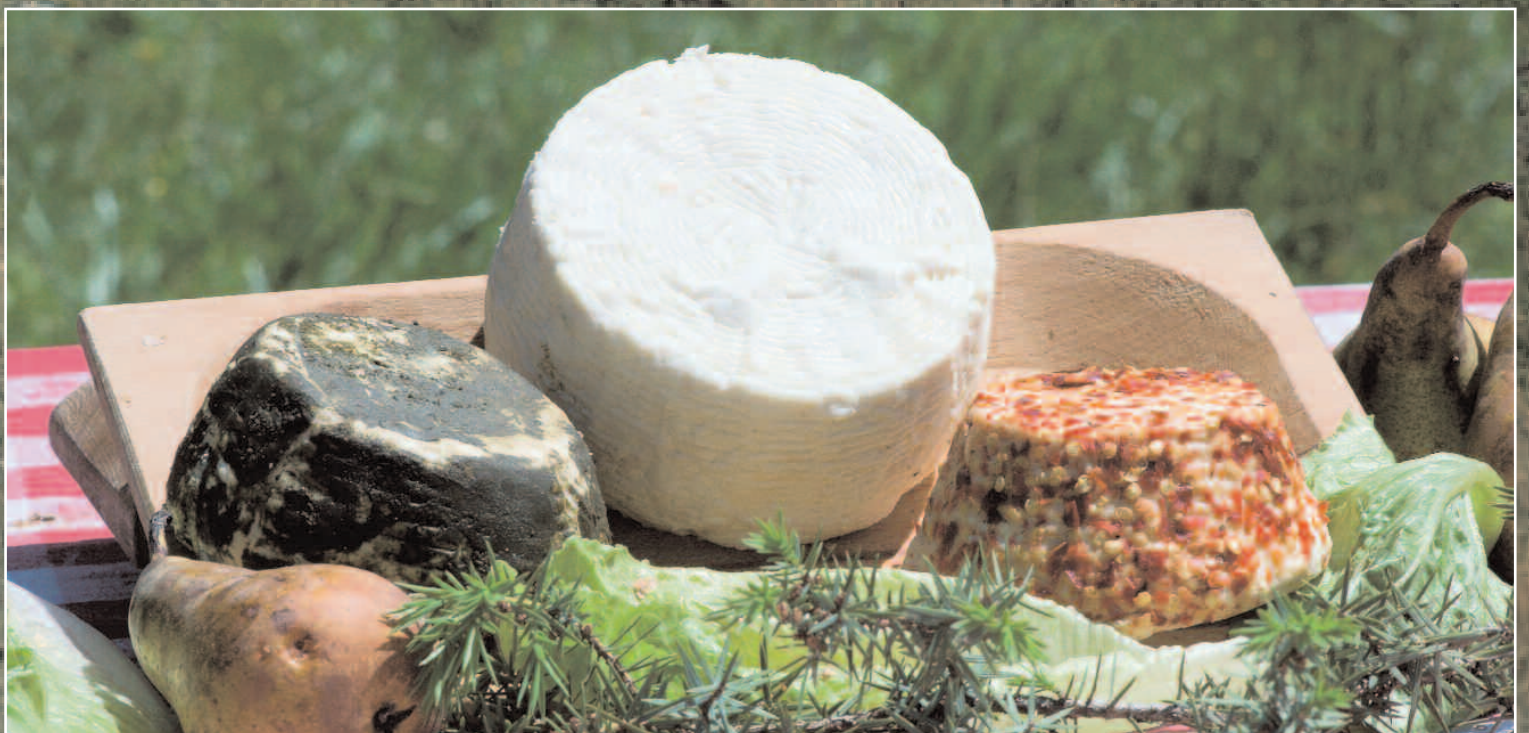
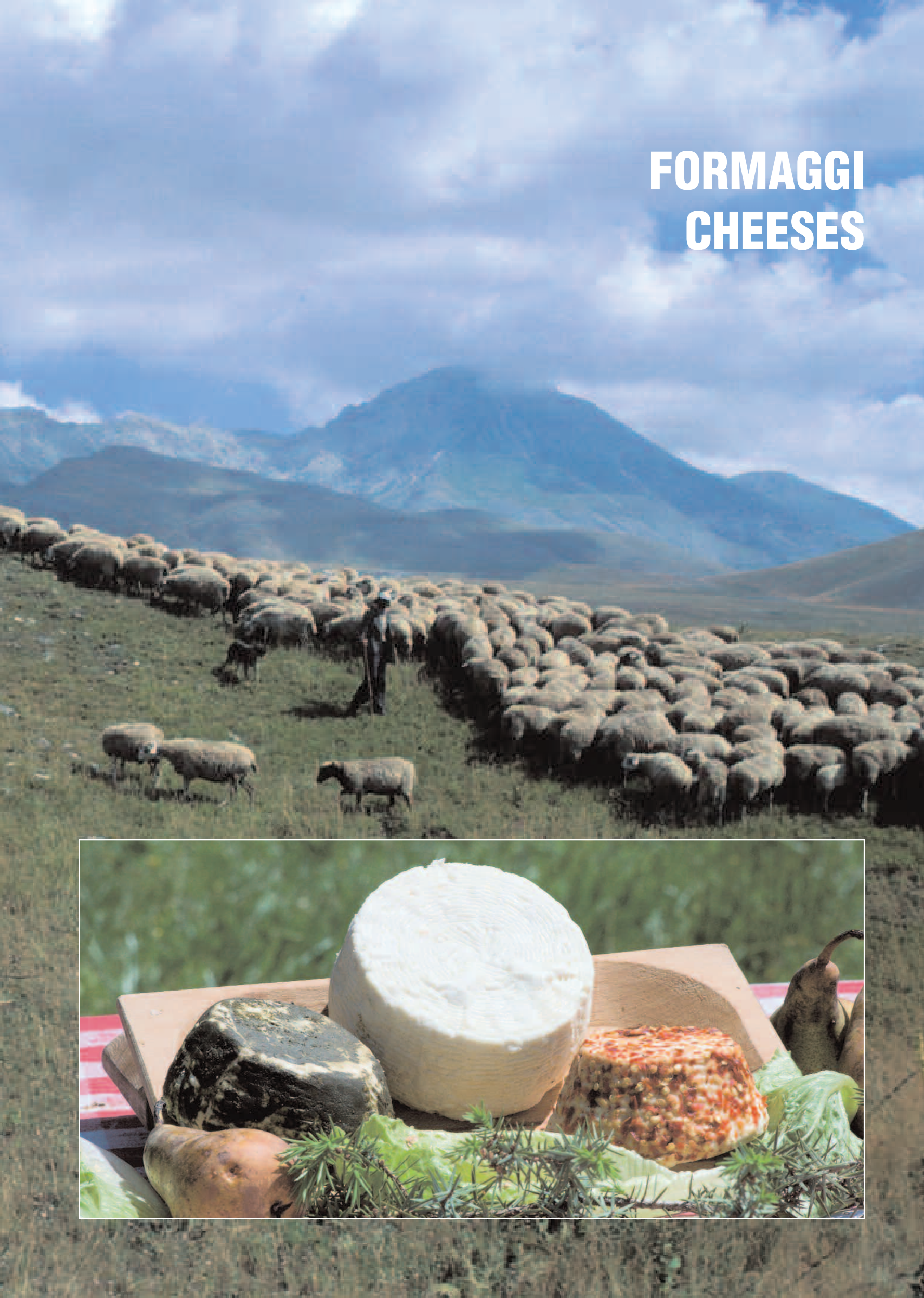
Against this scenario it emerges that milk, cheese and meat products have characteristics derived precisely from "extensive" management of the stock. The larger transformation structures for cow's milk, which collect huge amounts of raw product from Abruzzo farms, are located in the Marche and in Molise, regions to the north and south, respectively, of Abruzzo's boundaries. The rest of the milk is processed in the Region by small and medium dairies. 65% of cow's milk produced in Abruzzo is made mainly into fresh and spun curd products, with the remaining 35% used to produce drinking milk (fresh and prime quality fresh).

Ewe's and goat's milk is transformed mainly at the farm, in the traditional manner; lately there has been a growth in new farmhouse dairies, compliant with current legislation, selling directly to reduce the number of links in the production chain and valorising production. The phenomenon is spreading to cow's milk also.

Moreover, small amounts of ewe's milk are channelled to small-scale transformation structures, distributed across the territory of the four provinces, especially in that of L'Aquila.



FORMAGGI CHEESES





PECORINO D'ABRUZZO

Il pecorino è uno dei prodotti simbolo d'Abruzzo. La sua produzione interessa i territori della transumanza che oggi corrispondono alle aree tutelate dai tre Parchi Nazionali e dal Parco Regionale del Sirente Velino. Ovviamente, presenta tecniche di lavorazione leggermente differenti a seconda dei luoghi di produzione. È un formaggio a pasta dura o semidura, asciutta e con lieve occhiatura, che si ricava dal latte intero crudo di pecora con l'aggiunta di caglio di origine animale (meglio se di ovino o caprino) e sale. Si ottiene filtrando il latte nella caldaia per allontanare le eventuali impurità. Si porta a una temperatura di 36-38°C, ed eventualmente si aggiunge siero o latte innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (starters). Raggiunta la temperatura di coagulazione, si procede alla cagliatura con l'aggiunta di caglio in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e alla acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia il tutto in posa per la coagulazione per 20-30 minuti. Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, la si rompe grossolanamente con lo spino, quindi, dopo una breve pausa, si procede a un ulteriore raffinamento della cagliata in frammenti della grandezza di un chicco di mais. Infine si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestrini (fucelle) che vengono posti su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) al fine di favorire la fuoriuscita del siero. Poi la forma viene scottata nel siero bollente per alcuni minuti e posta a sgrondare per 2 giorni, durante i quali viene capovolta almeno quattro volte. Infine si procede alla salatura che può avvenire in due modi: in salamoia in quantità pari al 18% del peso del prodotto, procedimento che prevede un tempo di posa minore (circa sei ore); o a secco, cospargendo sale sullo scalzo e sulla faccia superiore del formaggio, provvedendo dopo circa 12 ore a salarne l'altra, ribaltando la forma nella fucella; si lascia quindi riposare la forma all'interno della fucella per altre 12 ore. Le forme ottenute maturano su graticci di canne o scaffali, in locali aerati a una temperatura di 10-15°C per una ventina di giorni durante i quali vengono rigirate ogni 2 giorni. A distanza di un mese le forme vengono unte con olio extravergine d'oliva. La stagionatura deve avvenire in locali freschi a una temperatura variabile tra 10 e 14°C e a un tasso di umidità relativa pari all'85-90% e può durare anche un anno. Il prodotto può essere consumato anche fresco o appena incerato, anche se le caratteristiche che lo distinguono possono essere apprezzate meglio solo quando il prodotto è ben stagionato, ovvero quando acquista un aroma intenso che può anche essere lievemente piccante.

Il pecorino è il prodotto tipico della transumanza, antichissima forma di gestione del territorio del sud dell'Italia. Insieme alle giuncate e alla ricotta, consumate fresche, alla micischia (carne di pecora salata ed essiccata al sole), ha rappresentato fino a 50 anni fa, la base alimentare dei pastori che si spostavano con gli armenti tra Puglia e Abruzzo, secondo il naturale ciclo delle stagioni, alla ricerca di pascoli che, diversificando il nutrimento delle greggi, conferivano aromi e fragranze del tutto unici ai prodotti della pastorizia. Una buona stagionatura del pecorino è fondamentale, perché ne esalta ulteriormente sapori e aro-

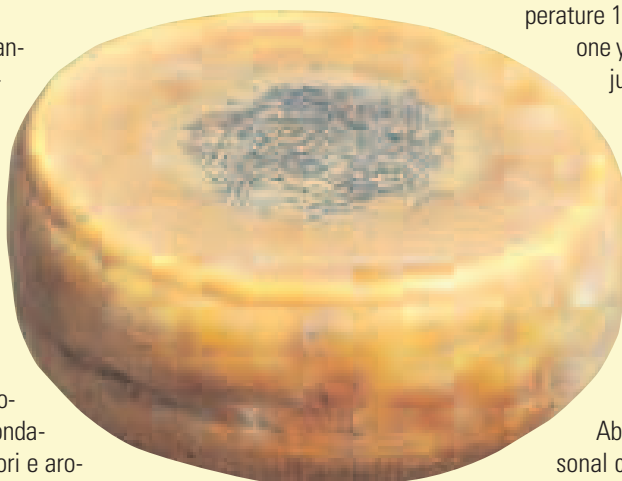
mi. Alcuni transumanti ancora si spostano tra Puglia e Abruzzo, e comunque tutti gli allevamenti praticano per lo meno la transumanza verticale. L'uso dei pascoli montani e la tecnica di trasformazione tradizionale, fanno sì che l'attuale formaggio pecorino d'Abruzzo conservi ancora le antiche caratteristiche di un prodotto della transumanza.

ABRUZZO PECORINO CHEESE

Pecorino cheese is one of the icon products of Abruzzo. It is produced throughout the territories of transhumance, which nowadays can be identified with the protected areas of the three National Parks and the Sirente Velino Regional Park. Obviously each site has its own techniques for manufacturing the cheese. This is a hard or semi-hard paste cheese, dry and lightly scattered with eyes, and is made from whole ewe's milk, with the addition of animal rennet (sheep or goats), salt. The cheese is made by filtering the milk into a cauldron to remove any impurities. The milk is then heated to 36-38°C and sometimes whey or starter cultures may be used to improve acidification by adding thermophilic microbial lactic flora. When coagulation temperature is reached, calf rennet is then added, to make the milk clot, the amounts used being defined by the strength of the rennet itself and the acidity of the milk; the mass is shaken for a few minutes. This is then left to rest for 20-30 minutes to complete coagulation. The texture of the curds obtained is checked and then they are roughly broken up with a skimmer, then, after a short pause, the curds are further broken up and refined into fragments the size of a grain of corn. When ready, the curds are hand-ladled into small baskets (called "fucelle"), then set on the "tavolo spersorio" (a sloping workbench) to encourage whey to drain out. The cheese is then blanched in boiling whey for several minutes, then left to purge for two days, and during this period the cheese is turned at least four times. Lastly the cheese is salted in one of two ways: in brine for 18% of the product weight, which is a quicker process taking about six hours; or it is dry salted by scattering salt on the upper surface of the cheese and on the rim, then turning it in the basket and scattering salt on the other surface about 12 hours later; the salted cheese is left to rest for about 12 hours in the basket. The cheeses are left to age on a cane trellis or on wooden shelves, in ventilated premises with a temperature of 10-15°C, for about three weeks, and are turned every two days. After a month the cheeses are brushed with extra virgin olive oil. They are then aged in cool premises (temper-

perature 10-14°C and relative humidity 85-90%), for up to one year. The product may be consumed fresh or when just aged, although its traits come into their own when it has been completely aged, which means it acquires an intense aroma that may even be slightly piquant.

Pecorino cheese is typical transhumance product, deriving from the ancient form of land management in Southern Italy. Alongside curd cheese and ricotta, consumed fresh, "micischia" (salted, sun-dried mutton), until just 50 years ago, Pecorino was part of the staple diet of the shepherds who moved between Apulia and Abruzzo with their flocks, following the nature's seasonal cycle, seeking pastures that diversified the food



for the stock and conferred quite unique aromas and fragrance on produce. Proper ageing is crucial for Pecorino as it enhances the aromas further. There are still transhumant shepherds who move their flocks between Apulia and Abruzzo, and in any case all shepherds take their flocks up and down the

mountainside. The use of mountain pastures and the traditional transformation techniques applied mean that modern Pecorino still has the customary traits of a transhumance cheese.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Razze: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse; oggi si utilizzano anche altre razze ovine.
- Forma: cilindrica.
- Peso: variabile tra 1 kg e 3 kg a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile tra 14-22 cm. Altezza: variabile tra 7-10 cm.
- Superficie esterna/crosta: crosta dura, con la tipica impronta delle tradizionali fucelle di giunco utilizzate come contenitori. Nel prodotto non stagionato la crosta è più morbida.
- Colore: superficie di colore giallo paglierino. Nel prodotto non stagionato il colore è di un giallo meno intenso. La pasta è di color crema, man mano che procede la stagionatura assume colore paglierino.
- Odore: aroma intenso, ricco di aromi legati alle essenze presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle pecore.
- Sapore: può essere lievemente piccante.
- Modalità di conservazione/stagionatura: la stagionatura in locali freschi (temperatura 10-14°C e U. R. 85-90%), va da 3 mesi fino a 1 anno. Il prodotto può essere consumato anche fresco o appena incerato, anche se le caratteristiche che lo distinguono possono essere apprezzate meglio solo quando il prodotto viene fatto stagionare.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante tutto il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bidoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci di bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.

- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.
- Schiumarola (mestolo forato di metallo o altro materiale a norma) o altro attrezzo idoneo.
- Canestrini o fucelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.
- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Termometro da casaro.
- Scaffalatura di legno o altro materiale a norma dove far maturare e stagionare il formaggio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62, dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80. Ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico-sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica.

LOCALE DI STAGIONATURA. Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura: esso è caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima) e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato senza venir meno alla sua salubrità, in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche ambienti naturali (es. grotte), o vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattone. A volte coincide con il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipici.

PRODUCT DESCRIPTION

The processing will require drinking water.

- Breeds: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda or crosses of these breeds; nowadays other breeds are also used.
- Cheeses: round.
- Weight: 1-3kg, depending on size.
- Diameter: 14-22cm - Height: 7-10cm.
- Exterior/rind: hard rind with the typical hatching left by the traditional cane baskets used as containers. The fresher product has a softer rind.
- Colour: straw yellow surface. The fresher product has a paler yellow colour. The cheese paste is a creamy colour and it becomes a straw yellow colour as it ages.
- Aroma: the intense fragrance of sheep's milk, rich in aromas derived from substances in the pasture grass and the forage used for feeding the sheep.
- Flavour: may be slightly piquant.
- Storage and maturing: aged in cool premises (temperature 10-14°C and relative humidity 85-90%), from 3 to 12 months. The product may be consumed fresh or when just aged, although its traits come into their own when it has been completely aged.
- Other characteristics: contains no additives.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: all materials, apparatus and equipment that come into contact with the food during processing must be compliant with legislation; kept clean; designed and manufactured in a material that minimizes food contamination risks; kept in good repair; subject to regular maintenance and, if necessary, appropriately disinfected for the envisaged use (except throw-away packaging).

- Milk containers: plastic buckets or tubs in aluminium, steel or other legally-compliant material.
- Refrigerator.
- Filters: sieves with plastic rim and dense metal mesh covered with fabric cloth; nowadays steel or other legally-compliant material filters are used, with throwaway gauze.
- Simple or tinned copper cauldrons, or nowadays steel or other legally-compliant material cauldrons; for small production lots, aluminium pans are used.
- Wood-burning fire, nowadays more likely to be a gas range.

- Wooden curd knife or rod, but nowadays steel or other legally-compliant material are used to break up the curds.
- Plastic or steel container to collect whey and use its subsequently as a natural starter culture.
- Skimmer (perforated ladle in metal or other compliant material) or other suitable tool.
- Straw or wicker baskets or, nowadays, plastic or other compliant material.
- Sloping wooden workbench, nowadays also steel or other legally-compliant material.
- Cheese-making thermometer.
- Shelves in wood or other compliant material, for leaving cheeses to ripen and age.

Description of processing, conservation and ageing premises

PROCESSING PREMISES: most processing is undertaken in premises installed in the home or in neighbouring outbuildings, or nowadays in recently-built or new premises. All premises must be given hygiene authorization pursuant to Law 283/62 and the applicable regulation President of the Republic's Decree 327/80, and where possible the Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises, pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, which will avoid disturbing the structure of traditional production structures. These waivers do not invalidate applicable hygiene conditions for basic production premises, for small amounts produced and for brief production periods.

STORAGE PREMISES: often the same as the processing premises. Same standards apply as for processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microflora can be preserved.

MATURING PREMISES: exercise significant influence on the ageing process as it is determined by temperature, humidity and ventilation (microclimate) and microbic flora that will positively condition the chemical processes that develop the sensorial traits typical of the mature product, without affecting hygiene thanks to the protection afforded by the rind. So ageing premises may be natural (e.g. grottoes) or old rooms and cellars with stone or brick walls. May be the same as the processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microclimate and microflora can be preserved.

PECORINO MARCETTO o cacio marcetto

È prodotto su tutto il territorio della regione Abruzzo, soprattutto nelle aree interne, ma la zona di maggior produzione è quella di Castel del Monte, in provincia di L'Aquila. Le caratteristiche organolettiche del prodotto prendono origine dallo sviluppo, durante il periodo di stagionatura del pecorino, di larve della mosca *Piophilha casei*, ma questa caratteristica comunque non fa del marcetto un formaggio pericoloso dal punto di vista igienico-sanitario. Ingredienti sono il formaggio pecorino fatto con latte intero crudo di pecora, caglio (o lattice di fico) e sale. Durante la fase di maturazione del pecorino, quando può essere ancora presente del siero, le forme ancora fresche o incerate con presenza di crepe sulla crosta possono essere attaccate dal dittero che vi depone le uova. Comincia così, un processo di degradazione a carico soprattutto delle proteine. Questa azione provoca la trasformazione della pasta in forma cremosa e lo sviluppo delle caratteristiche organolettiche tipiche di questo formaggio, in particolare il gusto notevolmente piccante, che lo rendono un prodotto molto particolare per veri estimatori. Quando il fenomeno ha interessato tutta la pasta, la crema viene riposta in confezioni di terracotta o vetro e conservata in frigorifero. Si presenta dunque come un formaggio spalmabile, di colore bianco crema o più scuro a seconda del pecorino da cui deriva, dall'odore forte e penetrante.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta cremosa, spalmabile, ottenuto dal formaggio pecorino su cui si sviluppa la *Piophilha casei*. Il caglio può essere in polvere, previa diluizione in acqua, o liquido. Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Materiali utilizzati per il confezionamento: recipienti di terracotta o vetro.
- Razze: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse, oggi si utilizzano anche altre razze ovine.
- Tipo di pasta: pasta cremosa, spalmabile.
- Superficie esterna/crosta: senza crosta.
- Colore: dal bianco crema al giallo ocra, dipende dal colore del pecorino da cui è prodotto.
- Odore: forte e penetrante.
- Sapore: molto piccante.
- Modalità di conservazione/stagionatura: la stagionatura in locali freschi (temperatura 10-14°C e U. R. 85-90%), conservazione in frigorifero del prodotto finito.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (ecetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Frigorifero.
- Contenitore di terracotta o vetro o altro materiale a norma per il confezionamento.
- Scaffalatura di legno o altro materiale a norma dove far maturare il formaggio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80, deroghe per locali polifunzionali. Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili in modo da conservare intatta la microflora tipica.

LOCALE DI STAGIONATURA. Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura: esso è caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima) e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato, senza venir meno alla sua salubrità, in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche ambienti naturali (es. grotte), o vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattone. In questo caso è fondamentale che le finestre dei locali possano essere dotate di reti con una maglia di dimensioni tali da far passare solo la mosca *Diophilha casei*. In genere il locale non coincide con quello di lavorazione; l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipici.

PECORINO MARCETTO or cacio marcetto cheese

This cheese is produced throughout Abruzzo, especially in the inland areas, but most of all in the Castel del Monte municipality of the Province of L'Aquila. The sensorial characteristics are created by the development of *Piophilha casei* fly larvae during the maturing period, but this in no way means there are health risks in the consumption of this cheese. The ingredients are Pecorino cheese made from raw, whole ewe's milk, rennet (or fig latex) and salt. During the ageing phase, when there may still be some whey present, wheels of cheese that are not yet quite mature or with cracked rind may be attacked by the cheese fly, which lays its eggs there. This is what starts a decaying process, above all of the proteins, so the cheese body becomes creamy and the typical aroma and flavour of this product begin to develop, especially its considerable piquancy, all of which make it a prized item with real connoisseurs. When the phenomenon has involved all the body, the cream is stored in earthenware or glass containers and kept in a refrigerator. The ensuing product is a spread cheese with a deep, penetrating aroma and creamy or darker white paste, depending on the Pecorino used to make it.

PRODUCT DESCRIPTION

Creamy paste spreading cheese made from Pecorino where *Piophilha casei* fly larvae develop. Rennet may be in powdered form, then diluted in water, or a liquid.

The processing stages will require drinking water.

- Materials used for packaging: earthenware or glass jars.
- Breeds: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda or crosses of these breeds; nowadays other breeds are also used.
- Type of paste: creamy spreading cheese.
- Exterior/rind: rindless.
- Colour: creamy white to ochre, depending on the Pecorino used in production.
- Aroma: strong, penetrating.
- Flavour: very piquant.
- Storage and maturing: aged in cool premises (temperature 10-14°C and relative humidity 85-90%), refrigerator storage thereafter.
- Other characteristics: contains no additives.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: all materials, apparatus and equipment that come into contact with the food during processing must be compliant with legislation; kept clean; designed and manufactured in a material that minimizes food contamination risks; kept in good repair; subject to regular maintenance and, if necessary, appropriately disinfected for the envisaged use (except throw-away packaging).

- Refrigerator.
- Earthenware or glass, other legally-compliant material jars, for packaging.
- Shelves in wood or other compliant material, for leaving cheeses to ripen and age.

Description of processing, conservation and ageing premises

PROCESSING PREMISES: most processing is undertaken in premises installed in the home or in neighbouring outbuildings, or nowadays in recently-built or new premises. All premises must be given hygiene authorization pursuant to Law 283/62 and the applicable regulation President of the Republic's Decree 327/80, and where possible the Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises, pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, which will avoid disturbing the structure of traditional production structures. These waivers do not invalidate applicable hygiene conditions for basic production premises, for small amounts produced and for brief production periods.

STORAGE PREMISES: often the same as the processing premises. Same standards apply as for processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microflora can be preserved.

MATURING PREMISES: exercise significant influence on the ageing process as it is determined by temperature, humidity and ventilation (microclimate) and microbic flora that will positively condition the chemical processes that develop the sensorial traits typical of the mature product, without affecting hygiene thanks to the protection afforded by the rind. So ageing premises may be natural (e.g. grottoes) or old rooms and cellars with stone or brick walls. In this case the windows of the premises must be protected by a mesh of such a size as to allow only the *Piophilha casei* fly to enter. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microclimate and microflora can be preserved.



CANESTRATO DI CASTEL DEL MONTE

Una certa similitudine con il canestrato pugliese sottolinea l'origine comune legata alla transumanza che univa le pianure del Tavoliere ai pascoli di Campo Imperatore. Attualmente il canestrato è prodotto sul territorio del versante aquilano del Gran Sasso, nei Comuni di Barisciano, Calascio, Castel del Monte e Villa Santa Lucia. È un formaggio a pasta dura ottenuto da latte intero crudo di pecora, con aggiunta di caglio e sale. Ha un aroma intenso ricco di fragranze legate alle essenze spontanee presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle pecore, e talvolta ha sapore lievemente piccante.

Si filtra il latte (che deve essere appena munto o comunque immediatamente refrigerato a circa 4°C e conservato a tale temperatura per un massimo di 12-24 ore) nella caldaia. Si porta a una temperatura di 38-40°C; eventualmente si aggiunge siero o latte innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (starters). Raggiunta la temperatura di coagulazione si procede alla cagliatura con l'aggiunta di caglio, in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e alla acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia sostare il tutto per i 20-30 minuti necessari alla coagulazione. Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede a una rottura grossolana della stessa con lo spino; quindi dopo una breve pausa, si procede a un ulteriore raffinamento della cagliata in frammenti della grandezza di un chicco di mais. Infine si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestrini (o fuscelle), dove resta per due giorni durante i quali la forma viene sottoposta ad almeno quattro capovolgimenti. Tali fuscelle vengono poggiate su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'allontanamento del siero, che può essere recuperato come siero-innesto in un contenitore. Infine si procede alla salatura a secco, cospargendo sale sulla faccia superiore del formaggio e sullo scalzo, e procedendo, dopo circa 12 ore, alla salatura dell'altra faccia. Dopo 12 ore la forma viene estratta dalla fuscella, lavata con acqua calda, salata e posta ad asciugare e stagionare su gratucci di canne o scaffali, in locali aerati naturalmente e a una temperatura di 10-15°C e un tasso di U.R. dell'85-90%. L'asciugatura dura 25-30 giorni, al termine dei quali il

formaggio si dice incerato (comincia a presentare una leggera crosta esterna). La stagionatura va da 4 a 10 mesi. Il prodotto può essere consumato anche fresco o appena incerato, anche se le caratteristiche che lo distinguono possono essere apprezzate meglio solo a stagionatura ultimata.

In una regione ricca di montagne l'allevamento del bestiame ha costituito sin dai primordi della civiltà una delle fonti di reddito più importanti per le popolazioni locali. Con il latte sono stati realizzati nel tempo formaggi caratteristici come l'incerato in cui si ritrovano la storia e la cultura delle genti abruzzesi.

Si è recentemente costituito un Consorzio di valorizzazione e tutela del canestrato di Castel del Monte: pertanto la denominazione "Canestrato di Castel del Monte" è riservata al formaggio a pasta dura ottenuto da latte ovino crudo prodotto in conformità alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione approvato dal Consorzio.

CASTEL DEL MONTE CANESTRATO CHEESE

Some similarity with the Apulian "canestrato" underlines the common origin, tied to transhumance between the Tavoliere plains and the pastures of Campo Imperatore. Currently "canestrato", a hard cheese obtained from whole raw sheep's milk, with the addition of rennet and salt, is produced on the L'Aquila side of Gran Sasso, in the municipalities of Barisciano, Calascio, Castel del Monte and Villa Santa Lucia. It has a rich and intense fragrance, due to the plants found in the pastures and in the fodder used to feed the sheep, and it may have a slight piquancy.

The milk (which must be freshly drawn or have been immediately refrigerated at about 4°C and kept at that temperature for no more than 12-24 hours) is filtered into a cauldron. The milk is then heated to 38-40°C and sometimes whey or starter cultures may be used to improve acidification by adding thermophilic microbial lactic flora. When coagulation temperature is reached, calf rennet is then added, to make the milk clot, the amounts used being defined by the strength of the rennet itself and the acidity of the milk; the mass is shaken for a few minutes. This is then left to rest for 20-30 minutes that





are needed to complete coagulation. The texture of the curds obtained is checked and then they are roughly broken up with a skimmer, then, after a short pause, the curds are further broken up and refined into fragments the size of a grain of corn. Lastly, the curds are extracted by hand and placed in small baskets (or "fucelle"), which give the cheese its typical surface ribbing, where it stays for two days and is turned over at least four times. These baskets are set on a sloping surface, called a "tavolo spersorio", to help the whey drain off into a container, where it is collected to use as a starter culture. Lastly, dry salting takes place, scattering salt on the upper surface of the cheese and on the rim, turning it in the basket about 12 hours later, then scattering salt the remaining surface. After 12 hours the cheese is removed from the basket, washed in hot water, salted and left to dry and age, usually on a cane trellis or on wooden shelves, in naturally ventilated premises at a temperature of 10-15°C, with relative humidity of 85-90%. The cheese is

dried for 25-30 days, when it is then known as "incerato" as it begins to develop a delicate rind. Ageing lasts 4-10 months. The product may be consumed fresh or when just aged, although its traits come into their own when it has been completely aged.

In such a mountainous region, livestock has been a vital source of income for local populations since time immemorial. Over the years characteristic cheeses, like "canestrato", have been developed and which are an expression of the history and culture of the people of Abruzzo.

Recently a consortium was founded for the protection and valorisation of this Castel del Monte product and the "Canestrato di Castel del Monte" designation is set aside for hard paste cheese made from raw ewe's milk and produced in compliance with conditions and requisites stated by the production specification approved by this consortium ["Consorzio di valorizzazione e tutela del canestrato di Castel del Monte"].

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il caglio esso può essere in polvere, previa diluizione in acqua, o liquido, ma sempre di origine animale, meglio se di ovino o caprino. Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Razze: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse; oggi si utilizzano anche altre razze ovine.
- Forma: cilindrica.
- Peso: variabile tra 1,5 kg e 6-7 kg a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile.
- Altezza: variabile.
- Tipo di pasta: compatta con lieve occhiatura. Nel prodotto non stagionato la pasta è più morbida.
- Superficie esterna/crosta: crosta dura, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori. Nel prodotto non stagionato la crosta è più morbida.
- Colore: superficie di colore giallo paglierino. Nel prodotto non stagionato il colore è di un giallo meno intenso. La pasta è di color crema, man mano che procede la stagionatura assume colore paglierino.
- Modalità di conservazione/stagionatura: la stagionatura in locali freschi (temperatura 10-14°C e U. R. 85-90%), va dai 4 mesi fino a 10 mesi. Il prodotto può essere consumato anche fresco o appena incerato, anche se le caratteristiche che lo distinguono possono essere apprezzate meglio solo quando il prodotto viene fatto stagionare.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bindoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche

che caldarelle di alluminio.

- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.
- Schiumarola (mestolo forato di metallo o altro materiale a norma) o altro attrezzo idoneo.
- Canestrini o fuscelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.
- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Termometro da casaro.
- Scaffalatura di legno o altro materiale a norma dove far maturare e stagionare il formaggio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80, deroghe per locali polifunzionali. Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica.

LOCALE DI STAGIONATURA. Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura: esso è caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima) e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato, senza venir meno alla sua salubrità, in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche ambienti naturali (es. grotte), o vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattone. A volte coincide con il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipici.

PRODUCT DESCRIPTION

The rennet used may be in powdered form, diluted in water, or liquid, but it must always be of animal origin, preferably from sheep or goats.

The processing stages will require drinking water.

- Breeds: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda or crosses of these breeds; nowadays other breeds are also used.
- Cheeses: round.
- Weight: 1.5kg-6/7kg, depending on size.
- Diameter: variable.
- Height: variable.
- Type of paste: compact with scattering of eyes. The fresher product has a softer paste.
- Exterior/rind: hard rind with the typical hatching left by the traditional cane baskets used as containers. The fresher product has a softer rind.
- Colour: straw yellow surface. The fresher product has a paler yellow colour. Internally the cheese is a creamy colour and it becomes a straw yellow colour as it ages.
- Storage and maturing: aged in cool premises (temperature 10-14°C and relative humidity 85-90%), for 4-10 months. The product may be consumed fresh or when just aged, although its traits come into their own when it has been completely aged.
- Other characteristics: contains no additives.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: all materials, apparatus and equipment that come into contact with the food during processing must be compliant with legislation; kept clean; designed and manufactured in a material that minimizes food contamination risks; kept in good repair; subject to regular maintenance and, if necessary, appropriately disinfected for the envisaged use (except throw-away packaging).

- Milk containers: plastic buckets or tubs in aluminium, steel or other legally-compliant material.
- Refrigerator.
- Filters: sieves with plastic rim and dense metal mesh covered with fabric cloth; nowadays steel or other legally-compliant material filters are used, with throwaway gauze;
- Simple or tinplated copper cauldrons, or nowadays steel or other legally-compliant material cauldrons; for small production lots, aluminium pans are used.
- Wood-burning fire, nowadays more likely to be a gas range.

- Wooden curd knife or rod, but nowadays steel or other legally-compliant material are used to break up the curds.
- Plastic or steel container to collect whey and use its subsequently as a natural starter culture.
- Skimmer (perforated ladle in metal or other compliant material) or other suitable tool.
- Straw or wicker baskets or, nowadays, plastic or other compliant material.
- Sloping wooden workbench, nowadays also steel or other legally-compliant material.
- Cheese-making thermometer.
- Shelves in wood or other compliant material, for leaving cheeses to ripen and age.

Description of processing, conservation and ageing premises

PROCESSING PREMISES: most processing is undertaken in premises installed in the home or in neighbouring outbuildings, or nowadays in recently-built or new premises. All premises must be given hygiene authorization pursuant to Law 283/62 and the applicable regulation President of the Republic's Decree 327/80, and where possible the Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises, pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, which will avoid disturbing the structure of traditional production structures. These waivers do not invalidate applicable hygiene conditions for basic production premises, for small amounts produced and for brief production periods.

STORAGE PREMISES: often the same as the processing premises. Same standards apply as for processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microflora can be preserved.

MATURING PREMISES: exercise significant influence on the ageing process as it is determined by temperature, humidity and ventilation (microclimate) and microbial flora that will positively condition the chemical processes that develop the sensorial traits typical of the mature product, without affecting hygiene thanks to the protection afforded by the rind. So ageing premises may be natural (e.g. grottoes) or old rooms and cellars with stone or brick walls. May be the same as the processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microclimate and microflora can be preserved.



PECORINO DI FARINDOLA

Il pecorino di Farindola è di certo uno dei formaggi più caratteristici d'Abruzzo, tipico di un'area molto ristretta che comprende solo in parte alcuni comuni delle Comunità montane Vestina e di Cermignano, al confine tra le province di Pescara e Teramo, sotto il versante orientale del Gran Sasso: Farindola, Penne, Montebello di Bertona, Villa Celiera, Carpineto della Nora, e Civitella Casanova in provincia di Pescara, Arsita e Bisenti in quella di Teramo. È un formaggio a pasta compatta, semicotta e friabile ottenuto da latte ovino. La particolarità che lo rende unico è l'utilizzo del caglio di suino, che gli conferisce odore e sapore tipici. Il caglio liquido di suino si ottiene lavorando la mucosa dello stomaco di suino, ben lavata, tagliata a striscioline e posta sotto sale per 2-3 giorni (salatura a secco). Successivamente viene messa a macerare in un contenitore di vetro scuro con una miscela di aceto bianco e vino bianco con aggiunta di peperoncino piccante e, a volte, alcuni grani di pepe. La mucosa resta a macerare per almeno 3-4 mesi. Il caglio viene filtrato con un telo di lino bianco almeno 5-6 giorni prima dell'utilizzo e tenuto a riparo dalla luce.

Per produrre il pecorino di Farindola si filtra il latte nella caldaia per allontanare le eventuali impurità. Si porta ad una temperatura di 36-37°C, eventualmente si aggiunge siero o latte innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (starters). Raggiunta la temperatura di coagulazione si procede alla cagliatura con l'aggiunta di caglio liquido di maiale, in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e alla acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia sostare il tutto per il tempo necessario al processo di coagulazione (solitamente 20-30 minuti). Si procede prima a una rottura grossolana della cagliata con lo spino e, dopo una breve sosta, la si riduce ulteriormente in frammenti della grandezza di un chicco di mais. La massa viene fatta sedimentare sul fondo della caldaia e la si scalda sotto siero alla temperatura di 38-40°C (a volte la si comprime leggermente sul fondo e sulle pareti del recipiente per favorire il processo di sineresi). Infine si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestrini (o fuscelle) che vengono posti su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'eliminazione del siero. Quindi si procede a una leggera pressatura manuale e dopo 30 minuti si ribalta il formaggio una prima volta, cui se ne fa seguire una seconda dopo ulteriori 30 minuti. La forma così ottenuta viene posta per qualche minuto nuovamente nella caldaia contenente il siero riscaldato alla temperatura massima di 50°C. Durante questa fase di riscaldamento la forma viene ulteriormente pressata; al termine viene tolta dalla caldaia e lasciata riposare all'interno della fuscella sul tavolo inclinato per circa 12 ore. Infine si procede alla salatura e secco, cospargendo sale sulla faccia superiore del formaggio e sullo scalzo; dopo circa 12 ore si capovolge la forma nella fuscella e si procede alla salatura dell'altra faccia, lasciandola poi riposare per altre 12 ore. Successivamente la forma viene estratta dalla fuscella, lavata e posta ad asciugare e stagionare in locali freschi (temperatura 10-14°C e U. R. 85-90%) per un periodo che va da 4 mesi fino a un anno.

Il prodotto può essere consumato anche fresco o appena incerato, anche se le caratteristiche che lo distinguono possono essere apprezzate meglio solo quando il prodotto viene fatto stagionare.

In passato per la stagionatura si usava riporre le forme in madie di legno, sostituite oggi da graticci di canne o scaffali posti in locali aerati naturalmente e a temperatura ambiente. L'asciugatura dura 20-30 giorni, al termine dei quali il formaggio si dice incerato (comincia a presentare una leggera crosta esterna). La superficie delle forme viene periodicamente e parzialmente unta con una miscela di olio extravergine d'oliva e aceto. Questo trattamento, dettato dalla necessità di prevenire la formazione di muffe, conferisce alla pasta particolare morbidezza ed evita screpolature della crosta.

Il pecorino di Farindola è caratterizzato da un aroma deciso legato alle essenze presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle pecore, e ha un gusto lievemente piccante. La particolare lavorazione che prevede l'uso del caglio di maiale ha origini molto antiche e rende questo formaggio uno dei prodotti identificativi della terra d'Abruzzo.

Si è recentemente costituito un Consorzio per la tutela del pecorino di Farindola al quale aderiscono 26 produttori.



FARINDOLA PECORINO CHEESE

“Pecorino di Farindola” is undoubtedly one of Abruzzo’s most distinctive cheeses, typical of a very limited area that partly includes some of the mountain communities of Vestina and Cermignano, on the border of Pescara and Teramo provinces, below the eastern side of the Gran Sasso mountain: Farindola, Penne, Montebello di Bertona, Villa Celiera, Carpineto della Nora, and Civitella Casanova in the Province of Pescara, Arsita and Bisenti in the Province of Teramo. This is compact, semi-cooked crumbly paste cheese, made from ewe’s milk. This Pecorino is unique in its use of pig rennet, which gives the product its typical aroma and taste. Preparation of the liquid pig rennet entails taking mucus membrane from the pig’s stomach, well washed and cut into narrow strips and kept in dry salt for 2-3 days. Next, it is put into a dark glass container to steep, with a mixture of white vinegar and white wine, with the addition of chilli pepper and, sometimes, a few grains of pepper. The membrane is left to steep for at least 3-4 months. The rennet is filtered through a sheet of white linen for at least 5-6 days before use and kept out of the light.

The cheese is made by first filtering the milk into a cauldron to remove any impurities. The milk is then heated to 36-37°C and sometimes whey or starter cultures may be used to improve acidification by adding thermophilic microbial lactic flora. When coagulation temperature is reached, the liquid pig rennet is then added to make the milk clot, the amounts used being defined by the strength of the rennet itself and the acidity of the milk; the mass is shaken for a few minutes. This is then left to rest for the amount of time required to complete coagulation, usually about 20-30 minutes. The curds obtained are then broken up roughly with a skimmer and after a short pause the curds are further broken up into fragments the size of a grain of corn. The mass is left to settle at the bottom of the cauldron and it is heated in whey at a temperature of 38-40°C (sometimes it may be pressed delicately to the bottom and sides of the container to encourage the syneresis process). When ready, the curds are hand-ladled into small baskets (called “fuscelle”), then set on the “tavolo spersorio” (a sloping workbench) to encourage whey to drain out. The cheese is then pressed by hand and after 30 minutes it is turned once, another 30 minutes are allowed to pass and it is turned again. The resulting shaped cheese in a basket is then replaced in the cauldron with the whey, which is heated to no more than 50°C. During this heating the form is pressed once again and, finally, removed from the cauldron; the basket of cheese is then left on the sloping workbench for about an hour. Lastly, dry salting takes place, scattering salt on the upper surface of the cheese and on the rim, turning it in the basket about 12 hours later, then scattering salt on the remaining surface. The salted cheese is left to rest for a further 12 hours in the basket.

Finally the cheese is removed from the basket, washed and left to dry, aged in cool premises (temperature 10-14°C and relative humidity 85-90%) for a period of 4-12 months.

The product may be consumed fresh or when just aged, although its traits come into their own when it has matured to the full.

In the past the cheeses were left to age in old wooden cabinets, nowadays replaced by cane trellis or wooden shelves, in naturally ventilated premises at room temperature. The cheese is dried for 20-30 days, when it is then known as “incerato” as it begins to develop a waxy rind. The surface of the

cheese is partially treated with a mixture of extra virgin olive oil and vinegar. The treatment is dictated by the need to stop formation of mould and makes the cheese especially soft, preventing the rind from cracking.

Farindola Pecorino is slightly piquant and has a strong fragrance derived from the plants found in the pastures and in the fodder used to feed the sheep. The unusual process of using pig rennet has very ancient origins and the cheese is thus one of the icon products of the Abruzzo region. Recently a Consortium of 26 producers was founded for safeguarding Farindola Pecorino.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Ingredienti: latte intero crudo di pecora, caglio di suino, sale.
- Razze: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse; oggi si utilizzano anche altre razze ovine.
- Forma: cilindrica.
- Peso: variabile tra 1 kg e 2 kg a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile tra 14 e 22 cm.
- Altezza: variabile tra 7 e 8 cm.
- Tipo di pasta: compatta con lieve occhiatura, friabile. Nel prodotto non stagionato la pasta è più morbida.
- Superficie esterna/crosta: crosta dura, con la tipica impronta delle tradizionali fucelle di giunco utilizzate come contenitori. Nel prodotto non stagionato la crosta è più morbida.
- Colore: superficie giallo ocra. Nel prodotto non stagionato il colore è di un giallo meno intenso. La pasta è di colore bianco crema, man mano che procede la stagionatura assume colore paglierino.
- Modalità di conservazione/stagionatura: la stagionatura in locali freschi (temperatura 10-14°C e U. R. 85-90%), va dai 4 mesi fino a un anno. Il prodotto può essere consumato anche fresco o appena incerato, anche se le caratteristiche che lo distinguono possono essere apprezzate meglio solo quando il prodotto viene fatto stagionare.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario, sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bindoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.

- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.
- Schiumarola (mestolo forato di metallo o altro materiale a norma) o altro attrezzo idoneo.
- Canestrini o fucelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.
- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Termometro da casaro.
- Vecchie madie di legno, oggi anche scaffalatura di legno o altro materiale a norma dove far maturare e stagionare il formaggio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica.

LOCALE DI STAGIONATURA. Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura: esso è caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima) e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato, senza venir meno alla sua salubrità in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche ambienti naturali (es. grotte), o vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattone. A volte coincide con il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipici.

PRODUCT DESCRIPTION

The processing stages will require drinking water.

- Ingredients: raw, whole ewe's milk, rennet, salt.
- Breeds: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda or crosses of these breeds; nowadays other breeds are also used.
- Cheeses: round.
- Weight: 1-2kg, depending on size.
- Diameter: 14-22cm.
- Height: 7-8cm.
- Type of paste: compact and crumbly with scattering of eyes. The fresher product has a softer paste.
- Exterior/rind: hard rind with the typical hatching left by the traditional cane baskets used as containers. The fresher product has a softer rind.
- Colour: ochre yellow exterior. The fresher product has a paler yellow colour. Internally the cheese is a creamy colour and it becomes a straw yellow colour as it ages.
- Storage and maturing: aged in cool premises (temperature 10-14°C and relative humidity 85-90%), from 4 to 12 months. The product may be consumed fresh or when just aged, although its traits come into their own when it is fully mature.
- Other characteristics: contains no additives.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: all materials, apparatus and equipment that come into contact with the food during processing must be compliant with legislation; kept clean; designed and manufactured in a material that minimizes food contamination risks; kept in good repair; subject to regular maintenance and, if necessary, appropriately disinfected for the envisaged use (except throwaway packaging).

- Milk containers: plastic buckets or tubs in aluminium, steel or other legally-compliant material.
- Refrigerator.
- Filters: sieves with plastic rim and dense metal mesh covered with fabric cloth; nowadays steel or other legally-compliant material filters are used, with throwaway gauze.
- Simple or tinplated copper cauldrons, or nowadays steel or other legally-compliant material cauldrons; for small production lots, aluminium pans are used.
- Wood-burning fire, nowadays more likely to be a gas range.

- Wooden curd knife or rod, but nowadays steel or other legally-compliant material are used to break up the curds.
- Plastic or steel container to collect whey and use its subsequently as a natural starter culture.
- Skimmer (perforated ladle in metal or other compliant material) or other suitable tool.
- Straw or wicker baskets or, nowadays, plastic or other compliant material.
- Sloping wooden workbench, nowadays also steel or other legally-compliant material.
- Cheese-making thermometer.
- Old wooden bins and nowadays shelves in wood or other compliant material, for leaving cheeses to ripen and age.

Description of processing, conservation and ageing premises

PROCESSING PREMISES: most processing is undertaken in premises installed in the home or in neighbouring outbuildings, or nowadays in recently-built or new premises. All premises must be given hygiene authorization pursuant to Law 283/62 and the applicable regulation President of the Republic's Decree 327/80, and where possible the Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises, pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, which will avoid disturbing the structure of traditional production structures. These waivers do not invalidate applicable hygiene conditions for basic production premises, for small amounts produced and for brief production periods.

STORAGE PREMISES: often the same as the processing premises. Same standards apply as for processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microflora can be preserved.

MATURING PREMISES: exercise significant influence on the ageing process as it is determined by temperature, humidity and ventilation (microclimate) and microbic flora that will positively condition the chemical processes that develop the sensorial traits typical of the mature product, without affecting hygiene thanks to the protection afforded by the rind. So ageing premises may be natural (e.g. grottoes) or old rooms and cellars with stone or brick walls. May be the same as the processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microclimate and microflora can be preserved.

PECORINO DI ATRI

È un formaggio a pasta compatta, semi-cotta, ottenuto da latte ovino con aggiunta di caglio di origine animale (meglio se di ovino o caprino) e di sale, prodotto nel comprensorio di Atri (provincia di Teramo).

Si presenta con una crosta di diversa durezza e intensità di colore a seconda della stagionatura, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori. L'aroma e il sapore hanno intensità variabile in funzione dell'età di stagionatura che va dai 40 giorni ai 2 anni, e sono comunque legati alle essenze presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle pecore. Quando conservato sott'olio extravergine d'oliva, il prodotto assume un sapore delicato e gradevolmente piccante.

È prodotto portando il latte, appena filtrato nella caldaia, a una temperatura di circa 36°C, eventualmente si aggiunge siero o latte innesco per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (starters). Raggiunta la temperatura di coagulazione si procede alla cagliatura con l'aggiunta di caglio, in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e alla acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia sostare il tutto per circa 60 minuti per concludere il processo di coagulazione. Una volta ottenuta la consistenza giusta della



cagliata, la si frantuma grossolanamente con lo spino; quindi, dopo una breve sosta, si raffina la cagliata riducendola in frammenti della grandezza di un chicco di mais. Essa viene quindi scaldata per 10 minuti a 45-50°C. Infine si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestrini (o fuscelle) che vengono lasciate due giorni su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'allontanamento del siero. Durante questo periodo la forma viene capovolta almeno quattro volte. Infine si passa alla fase della salatura a secco (si cosparge di sale la faccia superiore del formaggio e lo scalzo e, rivoltando la forma nella fuscella dopo circa 12 ore, si procede alla salatura dell'altra faccia, lasciando poi riposare la forma all'interno della fuscella per circa 12 ore) o più spesso in salamoia. Una volta eliminato il sale in superficie la forma, estratta dalle fuscelle, viene messa a maturare su graticci di canne o scaffali, in locali aerati naturalmente a una temperatura 10-15°C per 20 giorni durante i quali viene rigirata spesso (ogni 2 giorni) raggiungendo così l'inceratura. Segue la stagionatura, e dopo un mese il formaggio viene unto periodicamente con olio extravergine d'oliva, al fine di evitare screpolature della crosta e formazione di muffe. Il pecorino di Atri è anche conservato in barattoli sott'olio extravergine d'oliva; in questo caso è pronto per essere consumato solo dopo 6-8 mesi.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il caglio può essere in polvere, previa diluizione in acqua, o liquido, ma sempre di origine animale. Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Materiali utilizzati per il confezionamento: barattoli di vetro per la conservazione sott'olio extravergine d'oliva.
- Razze: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse; oggi si utilizzano anche altre razze ovine.
- Forma: cilindrica.
- Peso: variabile tra 1 kg e 3 kg a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile.
- Altezza: variabile.
- Tipo di pasta: compatta con occhiatura multiforme.
- Superficie esterna/crosta: crosta dura, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori. Nel prodotto non stagionato la crosta è più morbida. Quando conservato sott'olio extravergine d'oliva il prodotto resta tenero.
- Colore: superficie di colore giallo paglierino. Nel prodotto non stagionato il colore è di un giallo meno intenso. La pasta è di color crema, man mano che procede la stagionatura assume colore paglierino. Quando conservato sott'olio extravergine d'oliva, il prodotto assume una colorazione lievemente rosata.
- Modalità di conservazione/stagionatura: la stagionatura in locali freschi va dai 40 giorni ai 2 anni. Il prodotto può essere consumato anche fresco o appena incerato, anche se le caratteristiche che lo distinguono possono essere apprezzate meglio solo quando il prodotto viene fatto stagionare. Quando conservato sott'olio extravergine d'oliva, il prodotto è pronto per essere consumato dopo 6-8 mesi.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bindoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci di bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesco.
- Schiumarola: mestolo forato di metallo o altro materiale a norma.

- Canestrini o fuscelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.
- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Termometro da casaro.
- Scaffalatura di legno o altro materiale a norma dove far maturare e stagionare il formaggio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica.

LOCALE DI STAGIONATURA. Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura: esso è caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima) e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato, senza venir meno alla sua salubrità in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche ambienti naturali (es. grotte), o vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattone. A volte coincide con il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipici.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

In una regione ricca di montagne l'allevamento del bestiame ha costituito sin dai primordi della civiltà una delle fonti di reddito più importanti per le popolazioni locali. Con il latte sono stati realizzati nel tempo formaggi caratteristici in cui si ritrova la storia e le vicissitudini delle genti abruzzesi. Tale attività fu praticata attivamente dalle popolazioni che abitavano la regione: Piceni, Vestini, Marrucini, Peligni, Frentani e Sanniti.

La pastorizia in Abruzzo affonda le sue radici nella notte dei tempi. Le prime testimonianze di una economia pastorale, tipica dei popoli transumanti, lungo la catena dell'Appennino, si possono ascrivere tra il 1.400 e il 1.300 a.C., ma è durante l'epoca romana e successivamente dall'XI secolo che raggiunge il massimo sviluppo e la maggiore importanza economica. La storia e la cultura abruzzese sono permeate inevitabilmente dalla cultura legata alla pastorizia. Testimonianze di ciò si ritrovano nelle facciate gentilizie delle case, nei simboli delle decorazioni delle ceramiche. Numerosi sono i segni presenti nel paesaggio abruzzese quali le capanne a tholos della Majella e il sistema viario dei tratturi.

ATRI PECORINO CHEESE

This is compact, semi-cooked paste cheese, produced in the Atri (Province of Teramo) district and made from ewe's milk, with the addition of rennet of animal origin, preferably from sheep or goats, and salt.

The rind is of varying degrees of hardness depending on how long the cheese has been cured and has the typical hatching left by the rush baskets used as containers. The aroma and flavour vary in intensity depending on the age, which goes from 40 days to 2 years, and also derive from the plants in the



grass and the forage eaten by the flocks. When preserved in extra virgin olive oil the product acquires a delicate and pleasantly piquant flavour.

The milk is filtered into a cauldron, then heated to about 36°C and sometimes whey or starter cultures may be used to improve acidification by adding thermophilic microbial lactic flora. When coagulation temperature is reached, calf rennet is then added to make the milk clot, the amounts used being defined by the strength of the rennet itself and the acidity of the milk; the mass is shaken for a few minutes. This is then left to rest for the about an hour to complete coagulation. The texture of the curds obtained is checked and then they are roughly broken up with a skimmer, then, after a short pause, the curds are further broken up and refined into fragments the size of a grain of corn. This is then heated for 10 minutes to about 45-50°C. When ready, the curds are hand-ladled into small baskets (called "fuscelle"), then left for two days on the "tavolo spersorio" (a sloping workbench) to encourage whey to drain out. During these two days the cheese is turned over at least four times. Lastly dry salting may be started by scattering salt on the upper surface of the cheese and on the rim, turning it in the basket about 12 hours later, then scattering salt on the remaining surface, leaving for about 12 more hours in the basket, but it is more common for the salting to be done in brine. The salt is removed from the surface of the cheeses and they are removed from the baskets, then left to age on a cane trellis or on wooden shelves, in naturally ventilated premises at a temperature of 10-15°C, for about three weeks, and are turned every two days until a rind forms. The cheese is then ready to age and after a month it will be treated regularly with extra virgin olive oil to prevent the formation of mould and to stop the rind from cracking. Atri Pecorino is also preserved in extra virgin olive oil-filled jars and in this case it will be ready to eat only after 6-8 months.

PRODUCT DESCRIPTION

Animal rennet is always used, although it may be in powdered form, then diluted in water, or a liquid.

The processing will require drinking water.

- Materials used for packaging: glass jars to store in extra virgin olive oil.
- Breeds: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda or crosses of these breeds; nowadays other breeds are also used.
- Cheeses: round.
- Weight: 1-3kg, depending on size.
- Diameter: variable.
- Height: variable.
- Type of paste: compact with various sizes of eyes.
- Exterior/rind: hard rind with the typical hatching left by the traditional cane baskets used as containers. The fresher product has a softer rind. When preserved in extra virgin olive oil the product stays soft.
- Colour: straw yellow surface. The fresher product has a paler yellow colour. The cheese paste is a creamy colour and it becomes a straw yellow colour as it ages. When preserved in extra virgin olive oil the product acquires a pale pink tinge.
- Storage and maturing: ageing in cool premises last from 40 days to two years. The product may be consumed fresh or when just aged, although its traits come into their own when it has been completely aged. When preserved in extra virgin olive oil the product will be ready to eat after 6-8 months.
- Other characteristics: contains no additives.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: all materials, apparatus and equipment that come into contact with the food during processing must be compliant with legislation; kept clean; designed and manufactured in a material that minimizes food contamination risks; kept in good repair; subject to regular maintenance and, if necessary, appropriately disinfected for the envisaged use (except throwaway packaging).

- Milk containers: plastic buckets or tubs in aluminium, steel or other legally-compliant material.
- Refrigerator.
- Filters: sieves with plastic rim and dense metal mesh covered with fabric cloth; nowadays steel or other legally-compliant material filters are used, with throwaway gauze
- Simple or tinplated copper cauldrons, or nowadays steel or other legally-compliant material cauldrons; for small production lots, aluminium pans are used.
- Wood-burning fire, nowadays more likely to be a gas range.
- Wooden curd knife or rod, but nowadays steel or other legally-compliant material are used to break up the curds.
- Plastic or steel container to collect whey and use its subsequently as a natural starter culture.
- Skimmer: perforated ladle in metal or other compliant material.

- Straw or wicker baskets or, nowadays, plastic or other compliant material.
- Sloping wooden workbench, nowadays also steel or other legally-compliant material.
- Cheese-making thermometer.
- Shelves in wood or other compliant material, for leaving cheeses to ripen and age.

Description of processing, conservation and ageing premises

PROCESSING PREMISES: most processing is undertaken in premises installed in the home or in neighbouring outbuildings, or nowadays in recently-built or new premises. All premises must be given hygiene authorization pursuant to Law 283/62 and the applicable regulation President of the Republic's Decree 327/80, and where possible the Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises, pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, which will avoid disturbing the structure of traditional production structures. These waivers do not invalidate applicable hygiene conditions for basic production premises, for small amounts produced and for brief production periods.

STORAGE PREMISES: often the same as the processing premises. Same standards apply as for processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microflora can be preserved.

MATURING PREMISES: exercise significant influence on the ageing process as it is determined by temperature, humidity and ventilation (microclimate) and microbial flora that will positively condition the chemical processes that develop the sensorial traits typical of the mature product, without affecting hygiene thanks to the protection afforded by the rind. So ageing premises may be natural (e.g. grottoes) or old rooms and cellars with stone or brick walls. May be the same as the processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microclimate and microflora can be preserved.

PRODUCT TRADITIONS

In such a mountainous region, livestock has been a vital source of income for local populations since time immemorial. Over the years characteristic cheeses have been developed that are an expression of the history and culture of the people of Abruzzo. This activity was actively undertaken by the populations who lived in this region: Piceno, Vestino, Marrucino, Peligno, Frentano and Samnite tribes.

Shepherding in Abruzzo is rooted in the mists of time. The earliest testimonies of a shepherding economy, typical of transhumant peoples, along the Apennine chain, can be dated as 1400-1300 BC, but it was during the Roman era and later from the ninth century, that this reached the apex of its development and greatest economic importance. The history and culture of Abruzzo are inevitably permeated by culture rooted in sheep-rearing. Proof of this can be seen in the façades of upper-class homes, symbols used to decorate pottery. The Abruzzo landscape has no lack of other signs, like *tholos* huts on Mount Majella and the road system constituted by the sheep tracks.



FORMAGGI E RICOTTA DI STAZZO

Per formaggi e ricotta di stazzo si intendono una serie di formaggi e di sottoprodotti ottenuti dalla trasformazione del latte crudo di ovini, bovini e caprini, effettuata direttamente presso gli stazzi ubicati in alta quota. Riguarda tutto il territorio montano abruzzese in cui si pratica la transumanza orizzontale o verticale, dove spesso la lavorazione del latte avviene in condizioni precarie, con il risultato di ottenere delle produzioni sicuramente valide dal punto di vista della qualità, ma con caratteristiche molto particolari e mai costanti.

Non è infatti possibile dare una descrizione uniforme dei prodotti che si ottengono in queste situazioni, perché tante sono le variabili, per ogni allevatore e per ogni periodo della stagione di monticazione. Non v'è dubbio però che i formaggi e le ricotte prodotti con il latte di animali alimentati esclusivamente al pascolo conservano degli aromi e delle caratteristiche completamente diverse quelli prodotti con latte di animali alimentati alla mangiatoia. Le metodiche di lavorazione adottate per la trasformazione e la conservazione dei formaggi di stazzo sono tra le più antiche e tradizionali ancora oggi praticate. Il latte appena munto viene filtrato con panni e setacci e sottoposto (se necessario) a un breve riscaldamento a fuoco diretto; si provvede quindi all'aggiunta di taglio naturale di origine animale. A coagulazione avvenuta si procede, dopo aver fatto brevemente riposare la cagliata, alla rottura della stessa con lo spino, solitamente in legno. Il formaggio viene raccolto manualmente e posto negli stampi, quasi sempre fuscelle di giunco. La salatura viene effettuata a secco. La prima fase di stagionatura avviene negli stessi locali di trasformazione. Successivamente i formaggi, se non sono venduti direttamente negli stazzi, vengono conservati in locali annessi oppure, più frequentemente, vengono portati periodicamente a valle per essere commercializzati o per portare avanti la stagionatura in locali annessi generalmente all'abitazione dell'allevatore o alla stalla.

La trasformazione del latte di qualsiasi specie, praticata direttamente nei luoghi di pascolo è forse la più antica forma di industria di trasformazione conosciuta. La storia e la cultura abruzzese sono fortemente legate alla pastorizia, soprattutto attraverso la transumanza, che ha rappresentato il più antico e importante sistema di gestione del territorio e razionale utilizzo

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: l'allevatore, allorché decide di spostare i propri animali sui pascoli montani, oltre a organizzare e dotare lo stazzo del necessario per la mungitura si attrezza per la trasformazione del latte. Le attrezzature più comunemente utilizzate sono:

- caldaia di rame, molto spesso stagnata all'interno;
- fonte di calore, che può essere la legna; sempre più frequentemente si impiega un grosso fornello a gas alimentato da una bombola;
- attrezzatura minuta necessaria alla rottura della cagliata (spino o rompitufo) e per la raccolta del formaggio e della ricotta (schiumarola);
- tavolo spersorio, in genere in legno, per la lavorazione del formaggio;
- stampi, fuscelle in giunco per il formaggio e in plastica per la ricotta;
- contenitori per l'acqua, spesso si tratta di acqua sorgiva in quanto gli stazzi sono quasi sempre privi di acqua corrente, e in molti casi la normativa prevista dai Piani Paesistici non consente la captazione dell'acqua al di sopra di determinate quote di altitudine.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Raramente i locali a servizio degli stazzi hanno subito adeguamenti strutturali. Nonostante questo, in molti casi questi ambienti risultano essere particolarmente idonei a fungere da caseifici. Molti di questi locali, essendo stati costruiti in pietra e/o mattoni, risultano infatti termicamente isolati e sono abbastanza bui (l'oscurità come è noto impedisce lo sviluppo di alcuni microrganismi indesiderabili). Inoltre questi locali, essendo ubicati generalmente in alta quota, riescono a mantenere, senza condizionamento, temperature ottimali intorno ai 10-12°C. La circolazione dell'aria è assicurata dalle porte e dalle finestre di cui questi locali sono dotati; dette aperture, generalmente di dimensioni ridotte, garantiscono un giusto ricambio d'aria.

Lo stesso discorso è valido per i locali di conservazione e di stagionatura, anche se molto più spesso oggi i prodotti, dopo la prima fase di conservazione, vengono portati a valle in appositi locali.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

Le metodiche di trasformazione del latte, praticate in situazioni sicuramente precarie, non sono oggi molto dissimili da quelle adottate in passato. I locali angusti, la mancanza di acqua corrente, i materiali impiegati (rame, legno, giunco) testimoniano che la tradizione è stata mantenuta nel corso degli anni, e probabilmente non muterà fino a quando ci sarà un solo allevatore disposto a seguire con i propri animali il corso delle stagioni e i bioritmi cadenzati dalla natura.

ne delle risorse. Anche le metodiche di trasformazione del latte, praticate in situazioni sicuramente precarie, non erano molto dissimili da quelle attualmente adottate.



DAIRY FARMSTEAD CHEESE and RICOTTA

Dairy farmstead cheese and ricotta refers to a range of cheeses and by-products obtained by the transformation raw ewe's, cow's and goat's milk, carried out directly at high altitude "stazzi", literally "folds". This type of production is to be found in all Abruzzo mountain territory where horizontal and vertical transhumance is practised, where milk is often processed in precarious conditions with the result that the products are certainly valid quality-wise, but with very unique and unpredictable characteristics.

In fact, it is not possible to give a standardised description of the products made in these situations because there are so many variables, from the farmer to the period of the migration to mountain pasture. There is no doubt however, that the cheese and ricotta made from the milk of stock reared only on the pastures have aromas and characteristics that do not resemble those of products made from milk taken from stall-fed animals.

The processing methods applied to the transformation and preservation of home-made cheeses are some of the oldest and most traditional still in prac-

tice. Freshly-drawn milk is filtered with cloths and sieves, and briefly heated (if necessary) over a flame; natural rennet of animal origin is then added. Once it coagulates the curds are left to rest for a short time, then they are broken with a curd knife, usually made of wood. The cheese is hand-ladled, placed in moulds, usually wicker baskets, and dry salted. The first ageing stage is carried out in the same premises as transformation. Subsequently, if the cheeses are not sold directly from the "stazzi" or folds, they are stored in adjoining premises or, as more often happens, they are periodically taken downhill to be sold, or are matured in premises, usually near the farmer's home or the folds.

Transformation of any kind of milk, undertaken directly at the place of pasture, is possibly one of the oldest types of known transformation industry. The history and culture of Abruzzo are closely linked to sheep-breeding, especially through transhumance, which was the oldest and most important means of managing the land and the rational use of resources. Even the methods for the transformation of milk, practised in situations which are certainly precarious, were not unlike those adopted today.



PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: when farmers decide to move stock to mountain pastures, they will have to organize the fold not only for milking but also for transforming milk. The most commonly-used tools are:

- copper cauldron, often tin-plated inside;
- a source of heat, which may be wood, but it is now more common to see an increased use of a large gas ring;
- tools for breaking curds (curd knife) and gathering the cheese and the ricotta (skimmer);
- sloping workbench, usually wood, for processing the cheese;
- moulds, wicker baskets for the cheese and plastic for the ricotta;
- containers for water, usually from springs, as the folds are rarely equipped with running water and often applicable legislation prohibits the tapping of water above specified altitudes.

Description of processing, conservation and ageing premises

It is very rare for premises used for this product to have undergone structural alterations. Notwithstanding this, in many cases, these locations prove to be extremely suitable

dairies. Many of these premises are built in stone and/or brick, so are isolated from external temperatures and they are also quite dark (it is known that lack of light prevents the development of some undesirable micro organisms). Moreover, many of these sites are at high altitudes and require to air conditioning to ensure the optimum temperatures of about 10-12°C.

Air circulates adequately thanks to the premises' doors and windows and these openings are generally small so the air exchange is ideal.

The same can be said for storage and ageing premises, although these cheeses are more usually taken downhill to special sites immediately after the first ageing stage.

PRODUCT TRADITIONS

The methods for the transformation of milk adopted today are not unlike those of the past. Small premises and no running water, the materials used (copper, wood, wicker) are all testimonies that traditions have survived over the years and will probably not change as long as there even just one shepherd willing to follow his flocks throughout the seasons, obeying nature's biorhythms.

RICOTTA STAGIONATA DI PECORA (ricotta salata abruzzese)

Prodotta in tutta la regione, la sua origine è legata ai pascoli montani dove è difficile commercializzare la ricotta fresca. È ottenuta dalla lavorazione del siero non esausto, che residua dalla caseificazione del latte intero crudo di ovino e che viene riscaldato dopo essere stato filtrato. Agitando continuamente il siero nella caldaia lo si porta a una temperatura di circa 78-85°C, a seconda della compattezza che si vuole ottenere (più è alta la temperatura, maggiore è il grado di compattezza della pasta). A coagulazione avvenuta, la ricotta viene raccolta nelle fuscelle con la schiumarola e, posta sui tavoli spersori, dopo 24 ore, tempo utile per l'allontanamento del siero residuo, si procede alla salatura a secco con circa 10-20 g di sale per ogni kg di prodotto.

Dopo la salatura le forme vengono liberate dagli stampi e poste ad asciugare su scaffali o graticci di canne in locali ventilati per minimo un mese. Durante la stagionatura le forme vengono sottoposte a periodiche toiletture al fine di asportare eventuali muffe.

Si presenta di consistenza variabile dal cremoso all'asciutto "gessoso", in funzione della percentuale di sale utilizzato, dalla temperatura di coagulazione e dal periodo di stagionatura. Ha un aroma fragrante e un sapore tipico del derivato di latte di pecora, legato alle essenze presenti nelle erbe e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione.

La produzione di ricotta stagionata è legata come tutti gli altri prodotti caseari all'allevamento ovino sin dalle sue origini. In particolare, i transumanti hanno sempre avuto l'esigenza di ricorrere all'essiccazione naturale dei prodotti per agevolare il trasporto e la conservazione. In alcune zone ancora oggi esiste una reale difficoltà a commercializzare la ricotta fresca, che deve essere consumata giornalmente o quasi. Attualmente le tecniche di produzione sono le stesse di sempre, ormai consolidate negli anni come si evince anche da tutta la letteratura in materia, e la ricotta salata è diventata una specialità gastronomica molto ricercata, soprattutto per il suo impiego in cucina.

MATURE SHEEP'S MILK RICOTTA (Abruzzo salted ricotta)

This ricotta is produced throughout the region, although its origins lie in the mountain pastures, where it is difficult to sell the fresh variety. The whey left over from cheese-making with whole raw ewe's milk is filtered into a cauldron and heated, stirred constantly, until it reaches a temperature of around 78-85°C, depending on the desired consistency (the higher the temperature, the firmer the ricotta). When it has curdled, the ricotta is transferred to baskets with a skimmer and placed on draining tables for 24 hours to let the excess whey run off. It is then salted with about 10-20 g salt per kg of product.

After salting the cheeses are removed from the moulds and allowed to dry on shelves or rush matting in airy rooms for at least a month. During this period, the cheeses are periodically examined and trimmed in order to remove any mould that might form.

The ricotta can vary in consistency from creamy to "chalky" dry, according to the percentage of salt used, the coagulation temperature and the maturing period. It has the typical fragrant aroma of ewe's milk products, which is derived from the herbs in the grass and the forage eaten by the livestock. Like all other cheese products, the production of mature ricotta has always been associated with sheep farming. Transhumant shepherds, in particular, had need of naturally dried products, that were easy to transport and store. In several areas it is still difficult to fresh ricotta, which has to be consumed more or less immediately. Currently production techniques are those that have become consolidated over the years, as seen in relevant literature, and salted ricotta has become a highly sought-after gourmet speciality, especially as a cooking ingredient.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Derivato del latte fresco a pasta morbida. Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Ingredienti: siero non esausto di latte intero crudo di ovino sottoposto a caseificazione.
- Materiali utilizzati per il confezionamento: le fuscelle.
- Razze: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse; oggi si utilizzano anche altre razze ovine come per esempio la razza francese Lacaune.
- Forma: cilindrica.
- Superficie esterna/crosta: con crosta, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori.
- Colore: bianco latte; la superficie esterna può assumere anche un colore ocra, o nero a seconda del periodo di stagionatura e della tecnica di stagionatura.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bidoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche d'acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva la-

vorazione come siero-innesto.

- Schiumarola (mestolo forato di metallo) o altro materiale a norma o altro attrezzo idoneo.
- Canestrini o fuscelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.
- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Termometro da casaro.
- Scaffalatura di legno o altro materiale a norma dove far maturare e stagionare il formaggio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica.

LOCALE DI STAGIONATURA. Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura: esso è caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima) e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato, senza venir meno alla sua salubrità del prodotto, in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche ambienti naturali (es. grotte), o vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattone. A volte coincide con il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipici.

PRODUCT DESCRIPTION

Soft paste cheese made from fresh milk. The processing will require drinking water.

- Ingredients: whey left over from cheese-making with full-fat raw ewe's milk.
- Materials used for packaging: baskets.
- Breeds: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda or crosses of these breeds, or more recently the French Lacaune.
- Cheeses: round.
- Exterior/rind: has a rind with the typical hatching left by the traditional cane baskets used as containers.
- Colour: milk white with an ochre or black rind, depending on the maturing period and technique.
- Other characteristics: contains no additives.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: all materials, apparatus and equipment that come into contact with the food during processing must be:

- compliant with legislation;
- kept clean;
- designed and manufactured in a material that minimizes food contamination risks;
- kept in good repair;
- subject to regular maintenance;
- if necessary, appropriately disinfected for the envisaged use (except throwaway packaging).
- Milk containers: plastic buckets or tubs in aluminium, steel or other legally-compliant material.
- Refrigerator.
- Filters: sieves with plastic rim and dense metal mesh covered with fabric cloth; nowadays steel or other legally-compliant material filters are used, with throwaway gauze.
- Simple or tinplated copper cauldrons, or nowadays steel or other legally-compliant material cauldrons; for small production lots, aluminium pans are used.
- Wood-burning fire, nowadays more likely to be a gas range.
- Wooden curd knife or rod, but nowadays steel or other legally-compliant material, used

to break up the curds.

- Plastic or steel container to collect whey and use its subsequently as a natural starter culture.
- Skimmer (perforated ladle in metal or other compliant material) or other suitable tool.
- Straw or wicker baskets or, nowadays, plastic or other compliant material.
- Sloping wooden workbench, nowadays also steel or other legally-compliant material.
- Cheese-making thermometer.
- Shelves in wood or other compliant material, for leaving cheeses to ripen and age.

Description of processing, conservation and ageing premises

PROCESSING PREMISES: most processing is undertaken in premises installed in the home or in neighbouring outbuildings, or nowadays in recently-built or new premises. All premises must be given hygiene authorization pursuant to Law 283/62 and the applicable regulation President of the Republic's Decree 327/80, and where possible the Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises, pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, which will avoid disturbing the structure of traditional production structures. These waivers do not invalidate applicable hygiene conditions for basic production premises, for small amounts produced and for brief production periods.

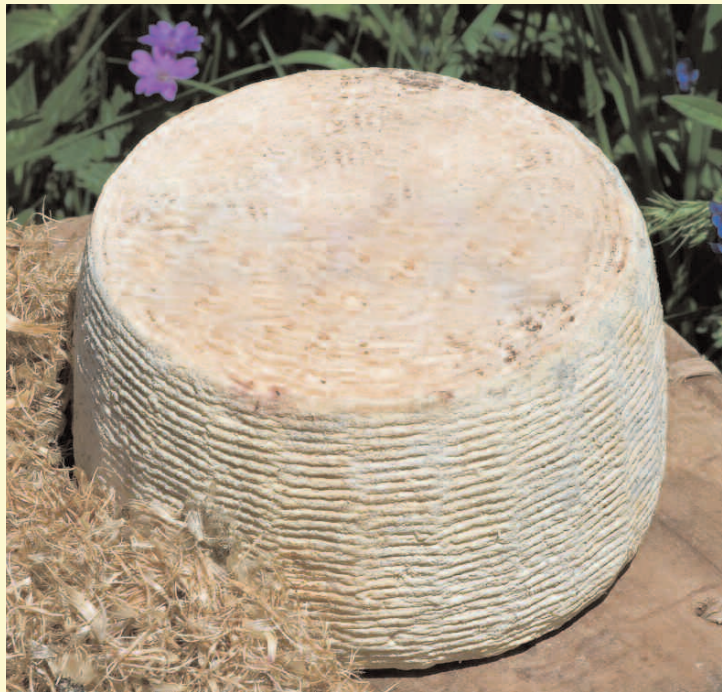
STORAGE PREMISES: often the same as the processing premises. Same standards apply as for processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microflora can be preserved.

MATURING PREMISES: exercise significant influence on the ageing process as it is determined by temperature, humidity and ventilation (microclimate) and microbic flora that will positively condition the chemical processes that develop the sensorial traits typical of the mature product, without affecting hygiene thanks to the protection afforded by the rind. So ageing premises may be natural (e.g. grottoes) or old rooms and cellars with stone or brick walls. May be the same as the processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microclimate and microflora can be preserved.



CACIOFIORE AQUILANO

Diffusa in tutto l'Abruzzo, la produzione di questo particolare formaggio era anticamente legata ai pascoli di altura della provincia dell'Aquila, dove era abitudine utilizzare il caglio di carciofo selvatico (*Carlina acaulis*), pianta spontanea dei pascoli abruzzesi. Gli ingredienti sono il latte intero crudo di pecora delle razze più diffuse, oltre al caglio di carciofo e allo zafferano, che gli conferiscono il caratteristico colore giallo paglierino. È un formaggio da pronto consumo, che ha un aroma delicato di latte e un sapore tenue e molto fine. Si procede filtrando il latte nella caldaia per allontanare le eventuali impurità e lo si porta a una temperatura di 36-37°C. Eventualmente si aggiunge siero o latte innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (starters). Raggiunta la temperatura di coagulazione, si procede con l'aggiunta del caglio, ottenuto dall'infusione dei fiori di carciofo selvatico, e dello zafferano, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia sostare il tutto per 30-40 minuti, arco di tempo durante il quale si conclude la coagulazione. Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede a una rottura grossolana della stessa con lo spino; quindi, dopo una breve sosta, si procede a un ulteriore raffinamento della cagliata in frammenti della grandezza di un chicco di mais. Infine si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestrini (o fuscelle), che conferiscono al formaggio la tipica scolpitura superficiale, dove resta per due giorni durante i quali la forma viene rigirata almeno quattro volte. Tali fuscelle vengono poggiate su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire la scolatura del siero, che può essere recuperato come siero-innesto in un contenitore. Si ottiene così un ottimo formaggio fresco, pronto da gustare.



L'AQUILA CACIOFIORE CHEESE

The production of this unusual cheese is widespread all over Abruzzo, and is linked historically to the highland pastures of the province of L'Aquila, where it was traditional to use rennet made from wild artichoke (*Carlina acaulis*), a spontaneous plant found on the Abruzzo meadows. The ingredients are whole, raw ewe's milk from the most common, artichoke rennet and saffron, which gives it its characteristic straw yellow colour. The cheese is eaten fresh and has a delicate milky aroma and a mild, very subtle taste. The milk is filtered into the cauldron, eliminating any impurities, and is then heated to a temperature of 36-37°C.

Sometimes whey or starter cultures may be used to improve acidification by adding thermophilic microbial lactic flora. When coagulation temperature is reached, rennet made from the infusion of wild artichoke and saffron are added, spinning the mass for several minutes.

The mixture is left for about 30-40 minutes, the amount of time required to conclude coagulation. The texture of the curds obtained is checked and then they are roughly broken up with a skimmer, then, after a short pause,

the curds are further broken up and refined into fragments the size of a grain of corn.

Lastly, the curds are hand-ladled and placed in small baskets (or "fuscelle"), which give the cheese its typical surface ribbing, where it stays for two days and is turned over at least four times. These baskets are set on a sloping surface, called a "tavolo spersorio", to help the whey (recovered for use as a starter culture) drain off into a container. The result is an excellent fresh cheese that is ready to eat.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio da pronto consumo, a pasta morbida, cremosa, ottenuto da latte ovino. Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Materiali utilizzati per il confezionamento: le fuscelle
- Razze: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o di incroci delle stesse; oggi si utilizzano anche altre razze ovine.
- Alimentazione: gli animali possono essere allevati al pascolo e/o in stalla dove sono alimentati con foraggi prevalentemente aziendali o comunque provenienti dal territorio regionale. Per i concentrati è ammesso l'utilizzo di farine, o mangimi semplici o complessi di provenienza prevalentemente aziendale, ma anche extra-aziendale, rispondenti alle norme nazionali e della Comunità Europea. La qualità migliore si ottiene se gli animali sono allevati al pascolo per buona parte dell'anno.
- Forma: cilindrica.
- Peso: variabile tra 0,5 kg e 1 kg a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile tra 13-15 cm.
- Altezza: variabile tra 7-8 cm.
- Tipo di pasta: morbida, cremosa con assenza di occhiate.
- Superficie esterna/crosta: crosta assente, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori.
- Colore: superficie di colore bianco crema, talvolta giallo paglierino, perché colorata con zafferano.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.
- Limiti puramente indicativi di umidità 75% e tenore di grassi sulla sostanza secca 36%.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bidoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.
- Schiumarola (mestolo forato di metallo o altro materiale a norma) o altro attrezzo idoneo.
- Canestrini o fuscelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.
- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Termometro da casaro.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione.

PRODUCT DESCRIPTION

Fresh, creamy, soft paste cheese, made from ewe's milk. The processing will require drinking water.

- Materials used for packaging: baskets.
- Breeds: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda or crosses of these breeds; nowadays other breeds are also used.
- Nutrition: the animals may be pastured and/or stall-fed with farm fodder or products that are nevertheless derived from regional territory. Concentrates may use meals or simple or complex feeds derived mainly from the farm or from outsourcers, but compliant with EU regulations. The best quality cheese comes from livestock that spends most of the year at pasture.
- Cheeses: round.
- Weight: 0.5-1kg, depending on size.
- Diameter: 13-15cm.
- Height: 7-8cm.
- Type of paste: creamy, soft, without eyes.
- Exterior/rind: has no rind, typical hatching left by the traditional cane baskets used as containers.
- Colour: creamy white exterior, sometimes straw yellow due to the addition of saffron
- Other characteristics: contains no additives.
- Purely indicative levels of 75% humidity and 36% fat content of dry substance.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: all materials, apparatus and equipment that come into contact with the food during processing must be compliant with legislation; kept clean; designed and manufactured in a material that minimizes food contamination risks; kept in good repair; subject to regular maintenance and, if necessary, appropriately disinfected for the envisaged use (except throw-

away packaging).

- Milk containers: plastic buckets or tubs in aluminium, steel or other legally-compliant material.
- Refrigerator.
- Filters: sieves with plastic rim and dense metal mesh covered with fabric cloth; nowadays steel or other legally-compliant material filters are used, with throwaway gauze;
- Simple or tinplated copper cauldrons, or nowadays steel or other legally-compliant material cauldrons; for small production lots, aluminium pans are used.
- Wood-burning fire, nowadays more likely to be a gas range.
- Wooden curd knife or rod, but nowadays steel or other legally-compliant material are used to break up the curds.
- Plastic or steel container to collect whey and use its subsequently as a natural starter culture.
- Skimmer (perforated ladle in metal or other compliant material) or other suitable tool.
- Straw or wicker baskets or, nowadays, plastic or other compliant material.
- Sloping wooden workbench, nowadays also steel or other legally-compliant material.
- Cheese-making thermometer.

Description of processing, conservation and ageing premises

PROCESSING PREMISES: most processing is undertaken in premises installed in the home or in neighbouring outbuildings, or nowadays in recently-built or new premises. All premises must be given hygiene authorization pursuant to Law 283/62 and the applicable regulation President of the Republic's Decree 327/80, and where possible the Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises, pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, which will avoid disturbing the structure of traditional production structures. These waivers do not invalidate applicable hygiene conditions for basic production premises, for small amounts produced and for brief production periods.

STORAGE PREMISES: often the same as the processing premises. Same standards apply as for processing premises.



CAPRINO ABRUZZESE

In Abruzzo si producono due tipi di formaggio caprino, che differiscono tra di loro per la diversa tecnica di caseificazione utilizzata, per aspetto e per consistenza: c'è il formaggio caprino a coagulazione lattica (prodotto nella zona di Farindola, in provincia di Pescara) che è a pasta cremosa e morbida, facilmente spalmabile e va consumato fresco. Il formaggio caprino a coagulazione presamica (prodotto nella Valle del Sagittario, in modo particolare nella zona di Villalago, in provincia di L'Aquila) è invece stagionato, a pasta dura, con occhiature tonde medie e, a differenza del prodotto fresco, presenta la crosta sulla superficie esterna. Gli ingredienti sono comuni a entrambe le lavorazioni: latte intero crudo di capra (eventualmente per renderlo più consistente si aggiunge una minima percentuale di latte ovino), caglio (solo per il formaggio a coagulazione presamica), sale.

Il formaggio caprino a coagulazione lattica si prepara filtrando il latte nella caldaia per allontanare le eventuali impurità, e aggiungendo del siero o del latte innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (starters). Si porta a coagulazione il latte in 20-24 ore. Raggiunta la coagulazione, si preleva quest'ultima in sacchetti di tela, si riempiono i canestrini (o fuscelle), posti sul tavolo spersorio (tavolo inclinato), favorendo così lo spurgo del siero fino a ottenere la consistenza desiderata. Poi le forme vengono refrigerate a 4°C. Quindi il formaggio viene tolto dalle fuscelle, impastato, salato e liscio e confezionato nuovamente in fuscelle.

La preparazione del formaggio caprino a coagulazione presamica prevede, una volta raggiunta la temperatura di coagulazione, la cagliatura, con l'aggiunta di caglio in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e alla acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia sostare il tutto per 20-30 minuti, arco di tempo durante il quale si conclude la coagulazione. Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede alla sua rottura e a un'ulteriore cottura a 35-38°C per 10 minuti, per completare lo spurgo del siero. Durante questa seconda cottura la massa va costantemente mescolata per evitare che certe parti non subiscano un eccessivo riscaldamento rispetto ad altre, impedendo la fuoriuscita del siero. Poi si procede all'estrazione manuale, e si pone la cagliata in canestrini (o fuscelle), attuando una



pressione che favorisce la fuoriuscita del siero. Tali fuscelle vengono poggiate su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'allontanamento del siero, che può essere recuperato come siero-innesto in un contenitore. Infine si procede alla salatura a secco o in salamoia satura. Successivamente la forma viene messa a stagionare in locali freschi e aerati, anticamente le forme venivano conservate in madie di legno per la stagionatura.

Tipico delle zone intorno a Farindola è il caprino a coagulazione lattica, anche se non è documentata una particolare tradizione per quanto concerne la produzione di formaggio caprino in passato. Risulta invece tipico di queste zone l'uso di mescolare il latte caprino a quello ovino per la produzione di formaggio. Secondo fonti storiche, invece, nella Valle del Sagittario, dalla quale proviene il caprino a coagulazione presamica, l'allevamento delle capre è frutto di un'antica tradizione qui consolidata, come attesta il De Nino in una pubblicazione del 1864.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il caglio può essere in polvere, previa diluizione in acqua, o liquido, ma sempre di origine animale, meglio se di ovino o caprino. Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Materiali utilizzati per il confezionamento: fuscelle per il formaggio caprino a coagulazione lattica.
- Razze: varie razze caprine e ovine, autoctone e non.
- Forma: cilindrica.
- Peso: variabile tra 250 g e 300 g, a seconda delle dimensioni, per il caprino a coagulazione lattica; variabile tra 700 g e 800 g, a seconda delle dimensioni, per il caprino a coagulazione presamica.
- Diametro: variabile.
- Altezza: variabile.
- La superficie esterna di entrambe le tipologie ha la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori.
- Colore: bianco vivo.
- Odore: aroma delicato, leggermente ircino per il caprino a coagulazione lattica; decisamente ircino per il caprino a coagulazione presamica. Aromi legati sia alle essenze presenti nelle erbe di pascolo e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione degli animali, sia per la presenza di particolari acidi grassi caratteristica della composizione del latte di capra.
- Sapore: leggermente acidulo e delicatamente dolce per il caprino a coagulazione lattica; ircino per il caprino a coagulazione presamica.
- Modalità di conservazione/stagionatura: refrigerato a 4°C per il caprino a coagulazione lattica; per quello a coagulazione presamica si procede alla stagionatura in locali freschi e arieggiati per minimo 60 giorni.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bidoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldaie di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.
- Schiumarola (mestolo forato di metallo o altro materiale a norma) o altro attrezzo idoneo.
- Canestrini o fuscelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.
- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Termometro da casaro.
- Sacchetti di tela o altro materiale a norma per separare la cagliata dal siero.
- Madie di legno o scaffalatura di legno o altro materiale a norma dove far maturare e stagionare il formaggio.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la

presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica.

LOCALE DI STAGIONATURA. Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura: esso è caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima) e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato, senza venir meno alla sua salubrità del prodotto, in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche ambienti naturali (es. grotte), o vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattone. A volte coincide con il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80 può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipiche.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

Il padre domenicano Serafino Razzi, scrittore umanista e conferenziere che fu priore a Penne e a Vasto tra il 1574 e il 1579; attraversò quasi tutta la regione per svolgere le sue mansioni. Nel 1575 nel suo viaggio da Penne a Farindola, così descrive quest'ultima località: "Farinola, Terra di circa 220 fuochi, vogliono che deve dirsi Ferinola, dalle fiere che abbondano attorno di lei nelle vicine selve, come porci cignali, capri, lupi et orsi" (S. Razzi, *Viaggi in Abruzzo*, 1575). Antica in questo luogo deve essere la tradizione di produrre formaggi se il Razzi nella cronaca di un successivo viaggio racconta: "A' 6 agosto 1575 intorno all'ora di Vespro, partendo con due compagni da Penna andammo cinque miglia pian piano fino alla Terra di Farinosa... e benedette le corone, et essendomi fatta da nostri amorevoli una cerca per lo nostro convento, di mezza somma di grano, di quattro forme di cacio: di venti pani e di ventinove uova: ce ne ritornammo la sera al convento nostro in Penna". Amministrativamente Farindola fu parte integrante della Provincia Abruzzo Ulteriore I prima del 1863, in seguito e fino al 1927 appartenne alla Provincia di Teramo.

In una monografia della Provincia di Teramo, del 1892, troviamo scritto: "Secondo il censimento del 1881 i capi di bestiame caprino ammontavano a 18.913. Nella parte bassa eletta provincia, ed intorno a quasi tutti i centri di popolazione non mancano mai poche capre mantenute esclusivamente pel latte, che è, specialmente in primavera, molto ricercato dagli abitanti. Nella montagna invece abbiamo delle mandre che vivono all'aperto ed il latte, in quantità variabilissima per ogni capo, mescolato a quello di pecora, serve per la fabbricazione del formaggi" (Archivio di Stato di Teramo).

Nel circondario di Farindola, nel 1930, in base agli elementi forniti dal Catasto Agrario, venivano allevati 127 capi caprini contro 3229 capi ovini (Istituto Centrale di Statistica del Regno d'Italia, Catasto Agrario VIII Compartimento degli Abruzzi e Molise, Provincia di Pescara, 1929).

Nella provincia di Teramo e quindi anche nel circondario di Farindola sembra che la produzione di formaggio caprino non fosse particolarmente in uso: piuttosto il latte caprino veniva mescolato a quello ovino per la produzione di formaggio.

Nella Valle del Sagittario l'allevamento delle capre, secondo le fonti storiche, veniva già effettuato in epoca alto medioevale. Nel IX secolo d.C. il monastero di S. Vincenzo al Volturno aveva una proprietà nell'alta Valle del Sagittario, appena sopra Anversa, denominata S. Maria in Flaturno (anticamente il Sagittario veniva indicato con il termine latino *Flaturnum*, da cui l'italiano Flaturno). Un documento relativo a Flaturno (toponimo utilizzato per indicare un insieme di insediamenti umani, probabilmente derivato dal nome dei fiumi), datato 874 d.C. e consistente in una lista di servi, elenca i nomi di 120 schiavi divisi in nove *villae* (insediamenti); tra di essi vi troviamo un pastore di capre, indicato con il termine latino di *caprarius* (*Chronicon Vulturense*, doc n.176), (C. Wickham, *Studi sulle società degli Appennini nell'alto Medioevo. Contadini, signori ed insediamenti nel territorio di Valva*, 1982, pag.45).

Ulteriore testimonianza dell'antica tradizione dell'allevamento delle capre nella Valle dei Sagittario la troviamo in una pubblicazione del 1864 di De Nino. Nel capitolo secondo a proposito delle capre scrive: "Di queste località abbonda il Mandamento di Scanno, le cui macchie, talleti e prunai piuttosto estesi e frequenti nelle erte, nei greppi e nelle pendici rupinose di que' monti, fioriscono pastura abbondante e adattata all'indole delle capre". Nel 1863 la consistenza della popolazione caprina nel Mandamento di Scanno era pari a 1128 capi, di cui 615 erano allevati nella zona di Villalago e 450 nella zona di Scanno. Nel 1863 Villalago poteva vantare la più consistente popolazione caprina (*Della Produzione, Governo e Miglioramento del bestiame nel Mandamento di Scanno per G. Tanurri*, De Nino, 1864).

Particolarmente interessanti sono le informazioni desunte dal Censimento del bestiame nel 1930. Facendo un rapido confronto su scala regionale tra tutti i comuni risulta che in ben 5 comuni abruzzesi la popolazione caprina a quei tempi superava anche di molto la popolazione ovina, e di questi ben due ricadono nella Valle dei Sagittario: Villalago e Scanno. In assoluto il Comune con più alto numero di capi caprini era Villalago, con ben 790 capi a fronte di 367 capi ovini (Istituto Centrale di Statistica del Regno d'Italia).

ABRUZZO GOAT CHEESE

In Abruzzo two types of "caprino", or goat's cheese, are made, differing in the way they are produced, in appearance and in texture: there is a creamy, soft type made by lactic coagulation (produced in the area of Farindola, Province of Pescara), easy to spread and eaten fresh. The type of goat cheese made by renneting (produced in the Sagittario Valley, especially around Villalago,

Province of L'Aquila) is a hard paste with medium, round eyes, and has a rind, unlike the fresh variety. The ingredients are the same for both cheeses: whole raw goat's milk (a small percentage of ewe's milk may be added to make it more solid), rennet (only for renneted cheese), salt.

Goat cheese made by lactic coagulation starts by filtering of the milk into a cauldron to remove any impurities and by mixing in whey or starter cultures to improve acidification through addition of thermophilic microbial lactic flo-

PRODUCT DESCRIPTION

The rennet used may be in powdered form, diluted in water, or liquid, but it must always be of animal origin, preferably from sheep or goats. The processing stages will require drinking water.

- Materials used for packaging: basket for the cheese made by lactic coagulation.
- Breeds: various types of local and non-local goat and ewe.
- Cheeses: round.
- Weight: 250g-300kg, depending on size, for cheeses made by lactic coagulation; 700-800g, depending on size, for renneted cheeses.
- Diameter: variable.
- Height: variable.
- Both types of cheese have an outer surface marked by typical hatching left by the traditional cane baskets used as containers.
- Colour: bright white.
- Aroma: delicate and slightly caprine aroma for the cheese made by lactic coagulation. Aromas derive from the plants found in the pastures and in the fodder used to feed the animals, as well as the presence of specific fatty acids that are part of goat's milk.
- Flavour: slightly acidulous and mild for the lactic coagulation variety; caprine for the renneted cheese.
- Storage and maturing: lactic coagulation variety is refrigerated at 4°C; renneted cheese is aged in cool, airy premises for at least 60 days.
- Other characteristics: contains no additives.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: all materials, apparatus and equipment that come into contact with the food during processing must be compliant with legislation; kept clean; designed and manufactured in a material that minimizes food contamination risks; kept in good repair; subject to regular maintenance and, if necessary, appropriately disinfected for the envisaged use (except throwaway packaging).

- Milk containers: plastic buckets or tubs in aluminium, steel or other legally-compliant material.
- Refrigerator.
- Filters: sieves with plastic rim and dense metal mesh covered with fabric cloth; nowadays steel or other legally-compliant material filters are used, with throwaway gauze.
- Simple or tinplated copper cauldrons, or nowadays steel or other legally-compliant material cauldrons; for small production lots, aluminium pans are used.
- Wood-burning fire, nowadays more likely to be a gas range.
- Wooden curd knife or rod, but nowadays steel or other legally-compliant material are used to break up the curds.
- Plastic or steel container to collect whey and use its subsequently as a natural starter culture.
- Skimmer (perforated ladle in metal or other compliant material) or other suitable tool.
- Straw or wicker baskets or, nowadays, plastic or other compliant material.
- Sloping wooden workbench, nowadays also steel or other legally-compliant material.
- Cheese-making thermometer.
- Bags in canvas or other compliant material for separating curds and whey.
- Shelves in wood or other compliant material, for leaving cheeses to ripen and age.

Description of processing, conservation and ageing premises

PROCESSING PREMISES: most processing is undertaken in premises installed in the home or in neighbouring outbuildings, or nowadays in recently-built or new premises. All premises must be given hygiene authorization pursuant to Law 283/62 and the applicable regulation President of the Republic's Decree 327/80, and where possible the Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises, pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, which will avoid disturbing the structure of traditional production structures. These waivers do not invalidate applicable hygiene conditions for basic production premises, for small amounts produced and for brief production periods.

STORAGE PREMISES: often the same as the processing premises. Same standards apply as for processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microflora can be preserved.

MATURING PREMISES: exercise significant influence on the ageing process as it is determined by temperature, humidity and ventilation (microclimate) and microbic flora that will positively condition the chemical processes that develop the sensorial traits typical of the mature product, without affecting hygiene thanks to the protection afforded by the rind. So ageing premises may be natural (e.g. grottoes) or old rooms and cellars with stone or brick walls. May be the same as the processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microclimate and microflora can be preserved.

PRODUCT TRADITIONS

Dominican friar Serafino Razzi, a Humanist writer and speaker, who was Prior in Penne and in Vasto from 1574 to 1579, travelled extensively in the region to perform his duties. In 1575 he described Farindola, where he visiting from Penne: "Farinola, a village of about 220 homes, that the locals want us to call 'Ferinola', for the many wild animals found in the nearby woods, including boar, goats, wolves and bears" (S. Razzi, *Viaggi in Abruzzo*, 1575). It was an ancient tradition to make cheese here, if Razzi writes the following during a subsequent trip: "On 6 August 1575, at about Vespers, I set off with two companions from Penne, and we slowly travelled five miles to the land of Farinosa... and we blessed the crowns then asked for donations from our devout to support our convent. We were given half a summa of corn and four cheeses, 20 loaves and 29 eggs: them we returned to our convent in Penne".

Administratively Farindola was an integrated part of the Province of Abruzzo Ulteriore I before 1863, and until 1927 it was part of the Province of Teramo.

In a monograph of the Province of Teramo dated 1892, we read: "According to the 1881 census the number of goats was 18,913. In the lower part of the province, around most of the towns, there were always a few goats kept exclusively for milk, which, especially in spring, was much sought after by the inhabitants. On the mountains however, the herds lived out in the open and the milk, varying greatly in quantity for each animal, mixed with that of sheep, was used to make cheese" (Teramo State Archives).

A 1930 farming cadastre item states that 127 goats were reared, compared to 3,229 sheep (Istituto Centrale di Statistica del Regno d'Italia, Catasto Agrario VIII Compartimento degli Abruzzi e Molise, Province of Pescara, 1929).

It would appear than in the Province of Teramo, and therefore in the Farindola district too, goat cheese was not a customary product, but it was common practice to mix goat's milk with ewe's milk to make cheese.

According to historical sources, goat breeding was already common in the Sagittario Valley as early as the Dark Ages. In the ninth century AD, the monastery of S. Vincenzo al Volturno owned property in the upper Valle del Sagittario, called S. Maria in Flaturno (in ancient times the River Sagittario was known by its Latin name of *Fluturnum*, hence the Italian "Flaturno"), located just above Anversa. A document about Flaturno (a toponym that probably derived from the name of the river, was used to indicate a group of human settlements), dated 874 AD, comprised a list of servants, listing 120 workers spread through nine *villae* (settlements), including a goatherd, indicated by the Latin designation of *caprarius* (*Chronicon Vulturense*, doc. 176). (C. Wickham, *Studi sulle società degli Appennini nell'alto Medioevo. Contadini, signori ed insediamenti nel territorio di Valva*, 1982, page 45).

A further testimony of the ancient tradition of Valle del Sagittario goat-rearing is in De Nino's 1864 publication. In chapter two he wrote this about goats: "The Magistracy of Scanno is the most noteworthy in this district, whose extensive scrub and undergrowth abounds over the steep hills, slopes and inclines of these mountains, offering a flourishing pasture much suited to goats".

In 1863 the Magistracy of Scanno had 1,128 goats, of which 615 were being reared in the Villalago district and 450 in the Scanno district. In 1863 Villalago boasted the largest goat population in the area (*Della Produzione, Governo e Miglioramento del bestiame nel Mandamento di Scanno per G. Tanturri*, De Nino, 1864).

Finally, the information gathered from the 1930 livestock census was very interesting as a brief comparison of all municipalities on a regional scale showed that no less than five Abruzzo municipalities had more goats than sheep, and two of those municipalities were in the Sagittario Valley: Villalago and Scanno. The municipality with the highest outright number of goats was Villalago, with 790 stock compared to 367 sheep (Istituto Centrale di Statistica del Regno d'Italia).





ra. The milk is brought to coagulation in 20-24 hours. When this has been achieved, the curds are collected in cloth bags and baskets (called "fuscelle") are filled, then set on the "tavolo spersorio" (a sloping workbench) to encourage whey to drain out so that the desired consistency is reached. The cheeses are then refrigerated at 4°C. When the cheese is removed from the basket it is moulded, salted and smoothed, then replaced in the baskets.

Renneted "caprino" requires the addition of rennet (in amounts suitable for the acidity of the milk) when it reaches coagulation temperature, stirring the mixture for a few minutes, then leaving it for about 20-30 minutes, the amount of time required to finish coagulation.

The consistency of the curds produced is checked and these are then broken, followed by further heating to 35-38°C, for 10 minutes, to finish purging of whey. During this second heating period the mass has to be stirred the whole time to prevent some parts heating more than others, which

would stop whey being discharged. The cheese is then hand-ladled into baskets (called "fuscelle"), squeezing out any whey residue. These baskets are set on a sloping surface, called a "tavolo spersorio", to help the whey drain off into a container, where it is collected to use as a starter culture. Finally the cheese is dry salted or steeped in saturated brine. After this the cheeses are left to age in cool, airy premises; in the past they were kept in wooden cabinets for maturing.

The "caprino" made by lactic coagulation is produced in the area of Farindola, Province of Pescara, and although there is no documented tradition for its past production, in this district it is common practice to mix goat's milk and ewe's milk to make cheese.

On the other hand, historical sources indicate that in the Valle del Sagittario, the home of renneted "caprino", goat rearing was an old and consolidated tradition, as described by De Nino in an 1864 publication.

CACIO DI VACCA BIANCA

Caciotta di vacca

È un formaggio a pasta morbida ottenuto da latte bovino, generalmente di razza Marchigiana o Podolica, prodotto in tutto il territorio della regione Abruzzo in quantità molto limitate destinate al consumo domestico o a una commercializzazione locale. Può presentare una notevole quantità di varianti nella tecnica di lavorazione a seconda delle abitudini locali. Ingredienti sono latte intero crudo di vacca, caglio di vitello (che può essere in polvere previa diluizione in acqua o liquido) e sale.

È prodotto durante l'allattamento dei vitelli, se la produzione di latte eccede le necessità del vitello e soprattutto con il latte prodotto al termine dello svezzamento. La superficie è di colore bianco quando è fresca, giallo paglierino se il formaggio viene fatto stagionare e ha un sapore più importante e deciso rispetto a quello delle caciotte prodotte da altre razze bovine da latte. Un tempo (e nuovamente negli ultimi anni) la razza Marchigiana era tra le più diffuse in Abruzzo, allevata per la sua triplice attitudine: latte, carne e lavoro. Il latte veniva trasformato in maniera tradizionale in "caciotte" o "casciott", in alcune zone anche chiamate macciocco, sia da consumo fresco che da stagionare.

Si produce filtrando il latte nella caldaia per allontanare le eventuali impurità. Si porta quindi a una temperatura di 36-38°C, eventualmente si aggiunge siero o latte innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (startes). Raggiunta la temperatura di coagulazione si procede alla cagliatura con l'aggiunta di caglio di vitello, in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e alla acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia sostare il tutto

per 20-30 minuti, arco di tempo durante il quale si conclude la coagulazione. Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede a una rottura grossolana della stessa con lo spino; quindi, dopo una breve sosta, si procede a un ulteriore sfinamento della cagliata in frammenti della grandezza di una nocciola. La massa viene fatta riposare per qualche minuto, quindi si procede a un secondo riscaldamento di 40-45°C e si ricompatta con le mani. Infine si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestri (o fuscelle), che conferiscono al formaggio la tipica scolpitura superficiale. Tali fuscelle vengono poggiate su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'allontanamento del siero, che può essere recuperato come siero-innesto in un contenitore. Quindi si procede a una leggera pressatura manuale e dopo 30 minuti si opera un primo capovolgimento del formaggio, cui se ne fa seguire un secondo dopo ulteriori 30 minuti. Infine si procede alla salatura a secco, cospargendo sale sulla faccia superiore del formaggio e sullo scalzo, rivoltando la forma nel canestrino dopo circa 30 minuti e procedendo alla salatura dell'altra faccia della stessa. Si lascia riposare la forma all'interno della fucella per circa 12 ore. La forma viene infine estratta dalla fucella, lavata e posta ad asciugare. La maturazione e la stagionatura delle forme avviene ponendo queste ad asciugare su appositi ripiani in locali freschi e ventilati.

Un tempo la vacca di razza Marchigiana era quella maggiormente allevata per la sua triplice attitudine: latte, carne e lavoro. Il latte veniva trasformato in maniera tradizionale in "caciotte" sia da consumo fresco che da stagionare; questo tipo di lavorazione è attualmente ancora in uso.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Forma: cilindrica a facce piane.
- Peso: variabile tra 800 g e 2 kg a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile tra 12 e 20 cm.
- Altezza: variabile tra 7 e 12 cm.
- Tipo di pasta: compatta con scarsa occhiatura; morbida, quando è fresca, si indurisce con la stagionatura.
- Superficie esterna/crosta: con crosta, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori.
- Colore: bianco quando è fresca; se il formaggio viene fatto stagionare assume una colorazione superficiale gialla paglierina.
- Odore: aroma legato alle essenze presenti nelle erbe dei pascoli e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle vacche.
- Sapore: più importante e deciso rispetto a quello delle caciotte prodotte da altre razze bovine da latte.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bindoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.
- Schiumarola (mestolo forato di metallo o altro materiale a norma) o altro attrezzo idoneo.
- Canestrini o fuscelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.

- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Graticci di canna sospesi al soffitto o scanalatura di legno o altro materiale a norma dove far maturare e stagionare il formaggio.
- Termometro da casaro.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica.

LOCALE DI STAGIONATURA. Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura: esso è caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima) e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato, senza venir meno alla sua salubrità del prodotto, in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche locali naturali (es. grotte), o vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattone. A volte coincide con il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipici.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

Per avere la cognizione di quanto antica sia l'attività di pastorizia e la produzione dei formaggi in Abruzzo, basti citare quanto riportato nel libro *Introiti ed esiti* dell'Ospedale S. Salvatore dell'Aquila sul finire del 1600, dove l'utilizzo della carne vaccina e dei formaggi freschi si alterna alle simili e a volte omonime produzioni ovine. Di epoca più recente (1885) sono le citazioni di Antonio Di Pietrangelo in *Proposta al Municipio, di Stazione Climatica in Civitella del Tronto*, di Giuseppe Andrea Angeloni e di Raffaele Quaranta in *Relazione in atti dell'inchiesta Jacini*, di Teodoro Bonanni in *Le industrie della provincia di Aquila* (1888) nelle quali si annoverano e si lodano le produzioni casearie del tempo.

WHITE COW'S MILK CHEESE

This soft paste cheese, which is usually made from Marchigiana or Podolica breed cow's milk, is produced in small amounts throughout Abruzzo, and intended for home consumption or for sale local level. There are countless processing tradition variations that depend on local customs. Ingredients include raw, whole cow's milk, calf rennet (which may be in powdered form and is then diluted in water, or a liquid) and salt.

The cheese will be made during calf-feeding periods, if there is excess milk and especially with milk produced when the calf has been weaned.



The surface of the cheese is white when fresh and straw yellow when slightly aged, acquiring a stronger, more resolute flavour than the cheese made from the milk of other milk cow breeds. At one time (and a revival is under way), the Marchigiana breed was one of the most popular in Abruzzo, selected for its three traits: milk, meat and work. The milk was made into traditional "caciotte" or "casciott", in some areas also called "macciocco" cheeses, for fresh or mature consumption.

The cheese is made by filtering the milk into a cauldron to remove any impu-



rities. The milk is then heated to 36-38°C and sometimes whey or starter cultures may be used to improve acidification by adding thermophilic microbial lactic flora. When coagulation temperature is reached, calf rennet is then added, to make the milk clot, the amounts used being defined by the strength of the rennet itself and the acidity of the milk; the mass is shaken for a few minutes. The mixture is left for about 20-30 minutes, the amount of time required to conclude coagulation. The texture of the curds obtained is checked and then they are roughly broken up with a skimmer, then, after a short pause, the curds are further broken up into fragments the size of a hazelnut. The mass is left to test for a few minutes, then it is reheated to about 40-45°C and it is pressed together by hand. When ready, the curds are placed in small cane baskets (called “fuscelle”), which leave a hatched pattern on the cheese surface. These baskets are set on a sloping surface, called a “tavolo sperso-

rio”, to help the whey drain off into a container, where it is collected to use as a starter culture. The cheese is then pressed by hand and after 30 minutes it is turned once, another 30 minutes are allowed to pass and it is turned again. Lastly dry salting takes place, scattering salt on the upper surface of the cheese and on the rim, turning it in the basket about 30 minutes later, then scattering salt the remaining surface. It is allowed to rest in the basket for about 12 hours. Finally the cheese is removed from the basket, washed and left to dry. The maturing and ageing of the cheeses is undertaken on special shelves in cool, airy premises.

At one time (and a revival is under way), the Marchigiana breed was one of the most popular for its three traits: milk, meat and work. The milk was made into traditional “caciotte”, to be eaten both fresh or mature; this type of processing is still customary.

PRODUCT DESCRIPTION

The processing will require drinking water.

- Cheeses: round with flat top and bottom.
- Weight: 800g-2kg, depending on size.
- Diameter: 12-20cm.
- Height: 7-12cm.
- Type of paste: compact, with few eyes; soft when fresh, hardening as it ages.
- Exterior/rind: has a rind with the typical hatching left by the traditional cane baskets used as containers.
- Colour: white when fresh and straw yellow when slightly aged.
- Aroma: aroma linked to the plants found in the pastures and in the fodder used to feed the cows.
- Flavour: stronger and more decisive than cheeses made from other types of milk cow.
- Other characteristics: contains no additives.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: all materials, apparatus and equipment that come into contact with the food during processing must be compliant with legislation; kept clean; designed and manufactured in a material that minimizes food contamination risks; kept in good repair; subject to regular maintenance and, if necessary, appropriately disinfected for the envisaged use (except throw-away packaging).

- Milk containers: plastic buckets or tubs in aluminium, steel or other legally-compliant material.
- Refrigerator.
- Filters: sieves with plastic rim and dense metal mesh covered with fabric cloth; nowadays steel or other legally-compliant material filters are used, with throwaway gauze.
- Simple or tinplated copper cauldrons, or nowadays steel or other legally-compliant material cauldrons; for small production lots, aluminium pans are used.
- Wood-burning fire, nowadays more likely to be a gas range.
- Wooden curd knife or rod, but nowadays steel or other legally-compliant material are used to break up the curds.
- Plastic or steel container to collect whey and use its subsequently as a natural starter culture.
- Skimmer (perforated ladle in metal or other compliant material) or other suitable tool.
- Straw or wicker baskets or, nowadays, plastic or other compliant material.
- Sloping wooden workbench, nowadays also steel or other legally-compliant material.
- Wicker trellis suspended from the ceiling or from shelving in wood or other compliant

material, for leaving cheeses to ripen and age.

- Cheese-making thermometer.

Description of processing, conservation and ageing premises

PROCESSING PREMISES: most processing is undertaken in premises installed in the home or in neighbouring outbuildings, or nowadays in recently-built or new premises. All premises must be given hygiene authorization pursuant to Law 283/62 and the applicable regulation President of the Republic's Decree 327/80, and where possible the Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises, pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, which will avoid disturbing the structure of traditional production structures. These waivers do not invalidate applicable hygiene conditions for basic production premises, for small amounts produced and for brief production periods.

STORAGE PREMISES: often the same as the processing premises. Same standards apply as for processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microflora can be preserved.

MATURING PREMISES: exercise significant influence on the ageing process as it is determined by temperature, humidity and ventilation (microclimate) and microbic flora that will positively condition the chemical processes that develop the sensorial traits typical of the mature product, without affecting hygiene thanks to the protection afforded by the rind. So ageing premises may be natural (e.g. grottoes) or old rooms and cellars with stone or brick walls. May be the same as the processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microclimate and microflora can be preserved.

PRODUCT TRADITIONS

To understand how ancient stock-rearing and cheese-making in Abruzzo, it is sufficient to quote the texts of the book *Introiti ed esiti*, of the S. Salvatore hospital in L'Aquila, dated late 1600s, since the use of beef and fresh cheeses was on equal footing with similar ovine products, often with the same name.

More recent (1885) indications are given by Antonio Di Pietrangelo in his *Proposta al Municipio, di Stazione Climatica in Civitella del Tronto*, by Giuseppe Andrea Angeloni and Raffaele Quaranta in *Relazione in atti dell'inchiesta Jacini*, by Teodoro Bonanni in his *Le industrie della provincia di Aquila* (1888), where the cheese production of the era is listed and praised.





CACIOTTA VACCINA FRENTANA

La caciotta vaccina frentana (Formaggio di vacca, in dialetto locale *casce d' vacc'*) è prodotta in zone di pianura e medio collinari del territorio frentano e del medio vastese. È un formaggio semi-cotto a pasta semidura ottenuto da latte bovino. Deriva dalla lavorazione di latte intero crudo di vacca, con aggiunta di caglio e di sale. Presenta una crosta sottile, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori, è di colore bianco porcellaneo quando è fresca, più scuro (giallo paglierino) se il formaggio viene fatto stagionare. L'interno ha una pasta compatta con scarsa occhiatura, morbido-elastica quando è fresca, più dura con l'aumentare della stagionatura. L'aroma è legato alle essenze presenti nelle erbe dei pascoli e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione dei bovini, ma ha sapore tipico, rumorosità e sensazione di gommosità alla masticazione, specie nei primi periodi successivi alla produzione. La produzione prevede due lavorazioni al giorno in concomitanza con ogni mungitura.

Si porta il latte filtrato nella caldaia a una temperatura di 36-38°C, eventualmente si aggiunge siero o latte-innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (starters). Raggiunta la temperatura di coagulazione si procede alla cagliatura con l'aggiunta di caglio di vitello, in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e alla acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia sostare il tutto per 20-30 minuti, arco di tempo durante il quale si conclude la coagulazione. Si procede, quindi, a un secondo riscaldamento a una temperatura di 40-45°C. Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede a una rottura grossolana della stessa con lo spino; quindi, dopo una breve sosta, si procede a un ulteriore affinamento della cagliata in frammenti della grandezza di una nocciola. Infine si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestri (o fuscelle). Tali fuscelle vengono poggiate su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'allontanamento del siero, che può essere recuperato come siero-innesto in un contenitore. Quindi si procede a una leggera pressatura manuale; dopo 30 minuti si capovolge una prima volta il formaggio, operazione questa che verrà ripetuta dopo 30 minuti. La forma così ottenuta, sempre contenuta dalla fuscella, viene posta nuovamente nella caldaia contenente il siero che viene riscaldato alla temperatura massima di 50°C. Durante questa fase di riscaldamento la forma viene ulteriormente pressata; al termine viene tolta dalla caldaia e lasciata riposare sul tavolo spersorio all'interno della fuscella per circa un'ora. Infine si procede alla salatura e secco, cospargendo sale sulla faccia superiore del formaggio e sullo scalzo, rivoltando la forma nella fuscella dopo circa 2 ore e procedendo alla salatura dell'altra faccia della stessa, e si lascia riposare la forma all'interno della fuscella per circa 12 ore. Successivamente la forma viene estratta dalla fuscella, lavata e posta ad asciugare e sta-



giornare in genere su graticci di canne, in locali aerati naturalmente e a temperatura ambiente.

Da indagini condotte presso le aziende agricole attualmente produttrici e le informazioni raccolte da allevatori anziani, risulta che la produzione della caciotta vaccina frentana ha origini di gran lunga superiori ai venticinque anni. In passato veniva utilizzato il latte crudo delle vacche podoliche, diffuse nel territorio di riferimento e utilizzate per i lavori agricoli, ma dagli anni Sessanta in poi la costante riduzione di questa razza e l'incremento di razze lattifere (Bruna, Frisona, Pezzata Rossa) ha comportato l'utilizzazione del latte di queste ultime per la produzione della caciotta, particolarmente richiesta in ambito locale e distribuita direttamente dai produttori a domicilio o nei mercati cittadini. A fronte di una immutata tecnica di produzione, nel corso degli anni si è modificato l'impiego alimentare del prodotto; nato come formaggio da grattugiare o da destinare secco alla preparazione di dolci tipici pasquali, attualmente si preferisce consumarlo fresco, a distanza di pochi giorni dalla produzione.

La caciotta è particolarmente richiesta in ambito locale e distribuita direttamente dai produttori a domicilio o nei mercati cittadini, come ad esempio nei punti vendita situati all'interno del mercato coperto di Lanciano, capoluogo dell'area Frentana, nei cui documenti amministrativi è verificabile la vendita della caciotta sin dagli inizi dell'attività, agli inizi degli anni '50.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il caglio può essere in polvere, previa diluizione in acqua, o liquido, ma sempre di vitello. Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Razze: Bruna alpina, Pezzata Rossa, Pezzata Nera o incroci delle stesse.
- Forma: cilindrica a facce piane.
- Peso: variabile in media 800 g a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile tra 12 e 20 cm.
- Altezza: variabile tra 7 e 12 cm.
- Tipo di pasta: compatta con scarsa occhiatura; morbida, quando è fresca, poi con la stagionatura si indurisce; pasta di consistenza morbido-elastica.
- Altre caratteristiche: non contiene additivi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bidoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze, filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.

- Schiumarola (mestolo forato di metallo o altro materiale a norma) o altro attrezzo idoneo.
- Canestrini o fucelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.
- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Graticci di canna sospesi al soffitto o scaffalatura di legno o altro materiale a norma dove far maturare e stagionare il formaggio.
- Termometro da casaro.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavoro, l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica.

LOCALE DI STAGIONATURA. Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura, caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima), e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato, senza venir meno la salubrità del prodotto, in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche ambienti naturali (es. grotte, vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattoni). A volte coincide con il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione, l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipici.

FRENTANO COW'S MILK CHEESE

Frentano cow's milk cheese (in local dialect known as "casce d'vacc") is produced on the Frentano plains and mid hill areas, and the central Vasto area. It is a spun curd, semi-hard paste cheese, made from cow's milk.

The cheese is made with full raw cow's milk, mixed with rennet and salt. The cheese has a thin rind and the typical hatching left by the rushes used to weave containers; it is a porcelain white colour when fresh and darker (straw yellow) when left to age. Inside the texture is compact, with scant pocking, and is soft and springy when fresh but hardening when aged. The aroma varies according to the essences found in the pastures and in the fodder used to nourish the cows, but the taste and volume, as well as the chewiness, are typical, especially if eaten soon after production.

The cheeses are produced twice daily, once for each milking.

The milk is filtered into a cauldron then heated to 36-38°C and sometimes whey or starter cultures may be used to improve acidification by adding thermophilic microbial lactic flora. When coagulation temperature is reached, calf rennet is then added, to make the milk clot, the amounts used being defined by the strength of the rennet itself and the acidity of the milk; the mass is shaken for a few minutes. The mixture is left for about 20-30 minutes, the amount of time required to complete coagulation. The product is then heated again, to a temperature of 40-45°C. The texture of the curds obtained is checked and then they are roughly broken up with a skimmer, then, after a short pause, the curds are further refined by being broken up into fragments the size of a hazelnut. Lastly, the curds are removed by hand and placed in straw or wicker baskets. These baskets are set on a sloping surface, called a "tavolo spersorio", to help the whey drain off into a container, where it is collected to use as a starter culture. The cheese is then pressed by hand and after 30 minutes it is turned once, then the operation is repeated every 30 minutes. The resulting shaped cheese, in the basket, is then replaced in the cauldron with the whey, which is heated to no more than 50°C. During this heating the form is pressed once again and, finally, removed from the cauldron; the basket of cheese is then left on the sloping workbench for about an hour. Lastly dry salting takes place, scattering salt on the upper surface of the cheese and on the rim, turning it in the basket about 2 hours later, then scattering salt the remaining surface; the salted cheese is left to rest for about 12 hours in the basket. Finally the cheese is removed from the basket, washed and left to dry and age, usually on the cane trellis, in naturally ventilated premises at room temperature.



Surveys conducted at dairy farms and from information gathered from older farmers, it is evident that this type of cow's-milk "caciotta" has been in production for far longer than 25 years. In the past, raw milk from the Podolica cow breed was used to make this cheese, because the cow was quite common in the reference territory and it was also used for farm work, but from the 1960s onwards, there was an increase in milk cow breeds (Bruna, Friesian, Pezzata Rossa), which led to the use of their milk for making the cheese, which is in great demand locally and is delivered directly to the door or sold in town markets by the makers themselves. Despite the unchanged production technique, over the years the use of the product has altered and nowadays it is consumed mainly fresh, just a few days after being produced, instead of just as a cheese for grating or for use in typical Easter baking.

The "caciotta" is especially popular at local level and is distributed by producers who deliver direct to the door or sell in town markets, for instance in stalls in the indoor market at Lanciano, capital of the Frentano, and whose administrative archive testifies to the sale of this cheese from when the market opened in the early 1950s.

PRODUCT DESCRIPTION

Calf rennet is always used, although it may be in powdered form, diluted in water, or a liquid. The processing requires drinking water.

- Breeds of cow: Bruna alpina, Pezzata Rossa, Pezzata Nera or crosses of these breeds.
- Cheeses: round with flat top and bottom.
- Weight: about 800g, but varies depending on size.
- Diameter: 12-20cm.
- Height: 7-12cm.
- Type of paste: compact, with few eyes; soft when fresh, hardening as it ages; soft, chewy paste.
- Other characteristics: contains no additives.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: all materials, apparatus and equipment that come into contact with the food during processing must be compliant with legislation; kept clean; designed and manufactured in a material that minimizes food contamination risks; kept in good repair; subject to regular maintenance and, if necessary, appropriately disinfected for the envisaged use (except throw-away packaging).

- Milk containers: plastic buckets or tubs in aluminium, steel or other legally-compliant material.
- Refrigerator.
- Filters: sieves with plastic rim and dense metal mesh covered with fabric cloth; nowadays steel or other legally-compliant material filters are used, with throwaway gauze.
- Simple or tinplated copper cauldrons, or nowadays steel or other legally-compliant material cauldrons; for small production lots, aluminium pans are used.
- Wood-burning fire, nowadays more likely to be a gas range.
- Wooden curd knife or rod, but nowadays steel or other legally-compliant material are used to break up the curds.
- Plastic or steel container to collect whey and use its subsequently as a natural starter culture.
- Skimmer (perforated ladle in metal or other compliant material) or other suitable tool.

- Straw or wicker baskets or, nowadays, plastic or other compliant material.
- Sloping wooden workbench, nowadays also steel or other legally-compliant material.
- Wicker trellis suspended from the ceiling or from shelves in wood or other compliant material, for leaving cheeses to ripen and age.
- Cheese-making thermometer.

Description of processing, conservation and ageing premises

PROCESSING PREMISES: most processing is undertaken in premises installed in the home or in neighbouring outbuildings, or nowadays in recently-built or new premises. All premises must be given hygiene authorization pursuant to Law 283/62 and the applicable regulation President of the Republic's Decree 327/80, and where possible the Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises, pursuant to Art. art.28 of President of the Republic's Decree 327/80, which will avoid disturbing the structure of traditional production structures. These waivers do not invalidate applicable hygiene conditions for basic production premises, for small amounts produced and for brief production periods.

STORAGE PREMISES: often the same as the processing premises. Same standards apply as for processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microflora can be preserved.

MATURING PREMISES: exercise significant influence on the ageing process as it is determined by temperature, humidity and ventilation (microclimate) and microbic flora that will positively condition the chemical processes that develop the sensorial traits typical of the mature product, without affecting hygiene thanks to the protection afforded by the rind. So ageing premises may be natural (e.g. grottoes) or old rooms and cellars with stone or brick walls. May be the same as the processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 1 of President of the Republic's Decree 28, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microclimate and microflora can be preserved.



GIUNCATELLA ABRUZZESE

Oggi prodotta in tutta la regione Abruzzo, la giuncatella ha un'origine legata alla transumanza, la cui vita nomade, accanto ai prodotti di lunga conservazione da consumare durante il viaggio, consentiva anche il consumo di prodotti freschi. Ingredienti sono latte intero crudo di pecora (a volte con aggiunta di latte caprino), caglio o lattice di fico. Il caglio è sempre di origine animale, meglio se di ovino o caprino. Il lattice di fico viene estratto dalla pianta di fico e diluito in acqua. Ha un aroma delicato di latte di pecora appena munto, fragrante, legato alle essenze presenti nelle erbe e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle pecore. Il sapore è dolce, delicato, tipico della cagliata fresca.

La lavorazione prevede alcune fasi. Innanzitutto si filtra il latte nella caldaia per allontanare le eventuali impurità. Si porta ad una temperatura di 36-37°C, eventualmente si aggiunge siero o latte innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (starters). Raggiunta la temperatura di coagulazione si procede alla cagliatura con l'aggiunta di caglio o con lattice di fico, in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e alla acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia sostare il tutto per 30-60 minuti, arco di tempo durante il quale si conclude la coagulazione. Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede alla fase di rottura grossolana della stessa con lo spino; quindi, dopo una breve sosta, si procede a un ulteriore sfinamento della cagliata in frammenti della grandezza di un chicco di mais. Infine si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestrini (o fuscelle). Tali fuscelle vengono poggiate su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'allontanamento del siero, che può essere recuperato come siero-innesto in un contenitore. Quindi si procede a una leggera pressatura manuale e dopo 30 minuti si opera un primo capovolgimento del formaggio, cui se ne fa seguire un secondo dopo ulteriori 30 minuti.

Il formaggio è subito pronto per essere gustato e si conserva a circa 4°C, anche se a questa temperatura si verifica una progressiva separazione del siero. Il prodotto va comunque consumato entro 2 giorni dalla produzione.

PRODUCT DESCRIPTION

Fresh, soft paste cheese, made from ewe's milk or ewe's and goat's milk mixed. The processing will require drinking water.

- Materials used for packaging: baskets
- Breeds:
 - Sheep: Gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda or crosses of these breeds; nowadays other breeds are also used, for instance the French Lacaune.
 - Goats: various breeds of local and non-local.
- Cheeses: round or a truncated cone shape, now there are also parallelepiped forms; straight or slightly concave rim.
- Weight: 200g-800kg, depending on size.
- Diameter: 7-20cm.
- Height: 7-12cm.
- Type of paste: compact and soft, without eyes.
- Exterior/rind: no rind, with the typical hatching left by the traditional cane baskets used as containers.
- Colour: milky white and if it is intended for retail sale more than 48 hours after production, the surface is salted and turns an ivory or pale straw yellow colour, but the interior remains milky white.
- Storage and maturing: can be stored at 4°C and consumed within two days.
- Other characteristics: purely indicative information (Humidity 75%, 36% fat content of dry substance).
- Contains no additives.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: all materials, apparatus and equipment that come into contact with the food during processing must be compliant with legislation; kept clean; designed and manufactured in a material that minimizes food contamination risks; kept in good repair; subject to regular maintenance and, if necessary, appropriately disinfected for the envisaged use (except throwaway packaging).

- Milk containers: plastic buckets or tubs in aluminium, steel or other legally-compliant material.
- Refrigerator.
- Filters: sieves with plastic rim and dense metal mesh covered with fabric cloth; nowadays steel or other legally-compliant material filters are used, with throwaway gauze.
- Simple or tinplated copper cauldrons, or nowadays steel or other legally-compliant material cauldrons; for small production lots, aluminium pans are used.
- Wood-burning fire, nowadays more likely to be a gas range.
- Wooden curd knife or rod, but nowadays steel or other legally-compliant material are used to break up the curds.
- Plastic or steel container to collect whey and use its subsequently as a natural starter culture.
- Skimmer (perforated ladle in metal or other compliant material) or other suitable tool.

ABRUZZO CURD CHEESE

Originally "giuncatella" or curd cheese, now prepared all over regional territory, was a product of transhumance, a nomadic existence that carried long-life products to consume during the journey but which also produced fresh items. Ingredients are whole raw ewe's milk (sometimes with the addition of goat's milk), rennet or fig latex. The rennet is always of animal origin, preferably from sheep or goats. The fig latex is first extracted from the fig tree then diluted in water. It has the typical fragrant aroma of fresh ewe's milk, linked to the plants present in grass and forage eaten by the flocks. The flavour is mild and delicate, typical of fresh curds.

The processing involves a number of stages. The cheese is made by filtering the milk into a cauldron to remove any impurities. The milk is then heated to 36-37°C and sometimes whey or starter cultures may be used to improve acidification by adding thermophilic microbial lactic flora. When coagulation temperature is reached, rennet or fig latex is added to make the milk clot, the amounts used being defined by the strength of the rennet itself and the acidity of the milk; the mass is shaken for a few minutes. It is then left for about 30-60 minutes, the amount of time required to finish coagulation. The texture of the curds obtained is checked and then they are roughly broken up with a skimmer, then, after a short pause, the curds are further refined and broken up into fragments the size of a grain of corn. Lastly, the curds are hand-ladled into small baskets (called "fuscelle"). These baskets are set on a sloping surface, called a "tavolo spersorio", to help the whey drain off into a container, where it is collected to use as a starter culture. The cheese is then pressed by hand and after 30 minutes it is turned, then another 30 minutes are allowed to pass and it is turned again.

The cheese is ready to eat immediately and is stored at about 4°C, although at this temperature the whey will slowly separate. The product should be consumed within two days of being made.

- Straw or wicker baskets or, nowadays, plastic or other compliant material.
- Sloping wooden workbench, nowadays also steel or other legally-compliant material.
- Plastic container, nowadays also steel or other legally-compliant material, for containing the baskets filled with cheese in water, ready to serve to the consumer.
- Cheese-making thermometer.

Description of processing, conservation and ageing premises

PROCESSING PREMISES: most processing is undertaken in premises installed in the home or in neighbouring outbuildings, or nowadays in recently-built or new premises.

All premises must be given hygiene authorization pursuant to Law 283/62 and the applicable regulation President of the Republic's Decree 327/80, and where possible the Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises, pursuant to Art. da11 of President of the Republic's Decree 28, which will avoid disturbing the structure of traditional production structures. These waivers do not invalidate applicable hygiene conditions for basic production premises, for small amounts produced and for brief production periods.

STORAGE PREMISES: often the same as the processing premises. Same standards apply as for processing premises.

PRODUCT TRADITIONS

During the Middle Ages a flourishing sheep-rearing business evolved, producing excellent ewe's-milk cheeses, first in the Benedictine abbeys and later in the Cistercian colonies that developed in the foothills of Abruzzo. These traditions were handed down over the generations: there are numerous references to Abruzzo shepherding and production of Pecorino cheese in Domenico De Marco's *Statistica del Regno di Napoli*, drawn up in 1811. It is sufficient to observe the surviving utensils and equipment dating back to historical times to be able to understand how the cheese now made has retained the same processing methods, both in appearance and in the concept of its origins.

In Abruzzo, cheese made from ewe's milk is simply known as "pecorino", to pinpoint the various qualities and processing methods that the shepherds apply to refer to the geographical area of production. Various sources point to the special care applied in Abruzzo dairy traditions for making rennet: apart from the stomach extracts taken from calves, lambs and kids, which were sometimes completely or partly replaced by unusual rennet of animal or plant origin made by infusion of dried herbs. It is still common to use fig latex to make ricotta, speeding its clotting, and a prime example of the extremely ancient tradition of using vegetable essences to coagulate milk.

In Abruzzo almost all ewe's milk is transformed directly by the shepherd: only 13,700 quintals of ewe's and goat's milk are collected by dairies, although the region produces 200,000 quintals overall; consequently curd cheese can also be seen as the fruit of a homestead transformation and not as a cheese factory product. In effect, curd cheese is a typical product made by farming families. Old folks will point out that "giuncatella" was made not only in the classic "fuscelle" or cane baskets, but also in big wild cucurbit leaves, that were used to take it to market. This tradition survives, mainly in the Province of Pescara, on the inland hills and mountain foothills, and the farmers who apply it meet with great success at local markets.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta morbida ottenuto da latte ovino (a volte ovi-caprino). Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Materiali utilizzati per il confezionamento: le fuscelle.
- Razze ovine: gentile di Puglia, Sopravissana, Comisana, Pagliarola, Sarda o incroci delle stesse, oggi si utilizzano anche altre razze ovine come, per esempio, la razza francese Lacaune. Razze caprine: varie razze autoctone e non.
- Forma: cilindrica o a tronco di cono, oggi esistono anche forme a parallelepipedo. Scalzo dritto o leggermente concavo.
- Peso: variabile tra 200 g e 800 g a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile tra 7 e 20 cm.
- Altezza: variabile tra 7 e 12 cm.
- Tipo di pasta: compatta e tenera senza occhiature.
- Superficie esterna/crosta: senza crosta, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori.
- Colore: bianco latte; se si prevede di cedere il formaggio al consumatore oltre le 48 ore, esso viene salato e la superficie assume un colore bianco avorio o un debole giallo paglierino, mentre l'interno resta di colore bianco latte.
- Modalità di conservazione/stagionatura: può essere conservata a 4°C e consumata entro 2 giorni.
- Altre caratteristiche: elementi puramente indicativi (Umidità 75%, Percentuale di grassi sulla sostanza secca 36%). Non contiene additivi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bidoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.
- Schiumarola (mestolo forato di metallo o altro materiale a norma) o altro attrezzo idoneo.
- Canestrini o fuscelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.

- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Recipiente di plastica, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma, per mettere le fuscelle con dentro il formaggio in acqua, pronte per essere cedute al consumatore.
- Termometro da casaro.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione) per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

Durante il Medioevo si sviluppò una fiorente pastorizia, con la produzione di eccellenti caci di pecora, prima nelle abbazie benedettine e successivamente nelle colonie cistercensi sorte ai piedi delle montagne abruzzesi. Queste tradizioni si sono tramandate anche attraverso i secoli successivi: numerosi riferimenti alla pastorizia abruzzese e alla produzione di formaggi di pecora si possono trovare nella *Statistica del Regno di Napoli* redatta nel 1811 da Domenico De Marco. È sufficiente osservare i reperti di utensileria e attrezzature risalenti anche ad epoche antiche per comprendere quanto il formaggio prodotto attualmente conservi sia nei metodi di lavorazione sia nell'aspetto esteriore la memoria delle proprie origini. In Abruzzo il formaggio ricavato da latte di pecora viene denominato semplicemente "pecorino" per identificarne le diverse qualità e metodi di lavorazione tra i pastori si usa fare riferimento alla zona geografica di produzione. Diverse fonti indicano che nella tradizione casearia abruzzese viene prestata particolare attenzione alla preparazione del caglio: oltre agli estratti di stomaco di vitello, di agnello o di capretto, in parziale o totale sostituzione degli stessi sono impiegati estratti non convenzionali di origine animale o essenze vegetali ricavate da infusione di erbe essiccate. Ancora oggi è diffusa la pratica di usare il lattice di fico nella preparazione della ricotta per facilitarne l'ascesa, rappresentando questa l'ultima testimonianza di un'antichissima tradizione d'uso delle essenze vegetali nella coagulazione del latte. In Abruzzo il latte ovino prodotto viene trasformato direttamente in azienda nella quasi totalità dei casi: solo 13.700 quintali di latte ovino e caprino risultano raccolti dai caseifici a fronte di una produzione regionale di solo latte ovino stimata pari a circa 200.000 quintali; conseguentemente, anche la giuncatella rappresenta il frutto di un processo di trasformazione di livello aziendale e non di caseificio. La giuncatella ovina è in effetti un tipico prodotto delle famiglie diretto-coltivatrici. Gli anziani raccontano che, oltre che nelle classiche fuscelle di giunco, la "giuncatella" veniva raccolta anche in larghe foglie di cucurbitacee selvatiche, nelle quali venivano racchiuse anche per essere portate al mercato. Soprattutto nella provincia di Pescara, sia nella collina interna che nella fascia pedemontana, molti produttori hanno conservato tale tradizione ottenendo un prodotto finora molto apprezzato sui mercati locali.



GIUNCATA VACCINA ABRUZZESE o sprisciocca

È un formaggio fresco a pasta morbida ottenuto da latte bovino. Ingredienti sono latte intero crudo di vacca, caglio di vitello, sale. Di colore bianco latte, ha un aroma di latte fresco, fragrante, legato alle essenze presenti nelle erbe e nei foraggi utilizzati per l'alimentazione delle vacche. Il sapore è dolce, delicato, tipico della cagliata fresca.

Si prepara portando il latte precedentemente filtrato a una temperatura di 32-36°C, al quale si aggiunge siero o latte innesto per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (starters). Raggiunta la temperatura di coagulazione si procede alla cagliatura con l'aggiunta di caglio di vitello, in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e alla acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia sostare il tutto per 30-40 minuti, arco di tempo durante il quale si conclude la coagulazione. Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede a una rottura grossolana della stessa con lo spino; quindi, dopo una breve sosta, si procede a un ulteriore affinamento della cagliata in frammenti della grandezza di una nocciola. La massa viene fatta sedimentare sul fondo della caldaia e la si scalda sotto siero alla temperatura di 40-45°C, a volte la si comprime leggermente sul fondo e sulle pareti del recipiente per favorire la sineresi. Infine si procede all'estrazione manuale e si pone la cagliata in canestrini (o fuscelle). Tali fuscelle vengono poggiate su un tavolo spersorio (tavolo inclinato) per favorire l'allontanamento del siero, che può essere recuperato come siero-innesto in un contenitore. Quindi si procede a una leggera pressatura manuale e dopo 30 minuti si capovolge una prima volta il formaggio, cui se ne fa seguire una seconda dopo ulteriori 30 minuti. Il formaggio pronto per il consumo si conserva a circa 4°C in vaschette contenenti acqua potabile, per evitarne la disidratazione. Se si prevede un consumo successivo alle 48 ore, si procede alla salatura a secco, cospargendo sale sulla faccia superiore del formaggio e sullo scalzo, rivoltando la forma nel canestrino dopo circa 30 minuti e procedendo alla salatura completa

della forma. Il prodotto va consumato comunque entro 2-3 giorni dalla produzione.

Un altro formaggio fresco di produzione locale è la Quajata, che come la giuncata e la giuncata è prodotto sull'intero territorio regionale. Si presenta come un latte denso a superficie liscia e si ottiene versando in una pentola smaltata il latte. Quando è tiepido (circa 30°C) si aggiunge il caglio, rimestando poi con un cucchiaino di legno. Lasciato raffreddare a tegame coperto, il latte si rapprende per l'azione del caglio. È una tecnica antica, variazione per lo più casalinga della lavorazione del latte bovino.

ABRUZZO COW'S MILK CURD-CHEESE or sprisciocca

This fresh, soft paste cheese is made from cow's milk. Ingredients include raw, whole cow's milk, calf rennet and salt. It is milk white and has the typical fragrant aroma of fresh milk, linked to the grasses and forage eaten by the cows. The flavour is mild and delicate, typical of fresh curds.

The milk is filtered into a cauldron then heated to 32-36°C and whey or starter cultures are used to improve acidification by adding thermophilic microbial lactic flora. When coagulation temperature is reached, calf rennet is then added, to make the milk clot, the amounts used being defined by the strength of the rennet itself and the acidity of the milk; the mass is shaken for a few minutes. The mixture is left for about 30-40 minutes, the amount of time required to complete coagulation. The texture of the curds obtained is checked and then they are roughly broken up with a skimmer, then, after a short pause, the curds are further refined by being broken up into fragments the size of a hazelnut. The mass is left to settle at the bottom of the cauldron and it is heated in whey at a temperature of 40-45°C (sometimes it may be pressed delicately to the bottom and sides of the container to encourage the syneresis process). Lastly, the curds are hand-ladled into small baskets (called "fuscelle"). These baskets are set on a sloping surface, called a "tavolo spersorio", to help the whey

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio fresco a pasta morbida ottenuto da latte bovino. Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.

- Materiali utilizzati per il confezionamento: le fuscelle.
- Razze: Pezzata Nera, Bruna Alpina, Pezzata Rossa (linea latte), o incroci delle stesse.
- Forma: cilindrica o a tronco di cono, oggi esistono anche forme di parallelepipedo; scalzo dritto o leggermente concavo.
- Peso: variabile tra 200 g e 1 kg a seconda delle dimensioni.
- Diametro: variabile tra 7 e 20 cm.
- Altezza: variabile tra 7 e 12 cm.
- Tipo di pasta: compatta e tenera, senza occhiature.
- Superficie esterna/crosta: senza crosta, con la tipica impronta delle tradizionali fuscelle di giunco utilizzate come contenitori.
- Colore: bianco latte; se si prevede di cedere il formaggio al consumatore oltre le 48 ore, esso viene salato e la superficie assume un colore bianco avorio o un debole giallo paglierino, mentre l'interno resta di colore bianco latte.
- Modalità di conservazione/stagionatura: può essere conservata a 4°C e consumata entro 2, massimo 3 giorni quando salata.
- Altre caratteristiche: elementi puramente indicativi (Umidità 60-75%. Percentuale di grassi sulla sostanza secca 36%). Non contiene additivi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bindoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.
- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.

- Schiumarola (mestolo forato di metallo o altro materiale a norma) o altro attrezzo idoneo.
- Canestrini o fuscelle di giunco, oggi di plastica o altro materiale idoneo.
- Tavolo spersorio (tavolo inclinato) di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Recipiente di plastica, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma, per mettere le fuscelle con dentro il formaggio in acqua, pronte per essere cedute al consumatore.
- Termometro da casaro.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

Numerose sono le recensioni riguardanti la produzione di questo formaggio. Tra queste alcune risalgono alla fine del XIX secolo, come ad esempio nelle pubblicazioni di Antonio di Pietrangelo in *Proposta al Municipio, di Stazione Climatica in Civitella del Tronto* (1885), di Giuseppe Andrea Angeloni e di Raffaele Quaranta in *Relazione in atti dell'inchiesta Jacini*, di Teodoro Bonanni in *Le industrie della provincia di Aquila* (1888) nelle quali si annoverano e si lodano le produzioni casearie del tempo fra le quali sono sempre presenti i formaggi vaccini freschi. In particolare proprio il Bonanni parla di "l'abitudine che ogni famiglia ha di allevare vacche, e produrre ottimi latticini, Specialmente butirri, ricotte, scamorze, provole, cacicavalli e cacio fiore". Quest'ultima espressione si può ritenere si riferisse all'epoca a quel formaggio fresco vaccino che oggi viene denominato "giuncata vaccina" o, in termini dialettali, "sprisciotta". Essa si identifica nelle provincie di Chieti e Pescara con la giuncata appena ottenuta e in quella di Teramo con il prodotto maturato per 24 ore e sottoposto a leggera pressatura. Gli anziani raccontano che, oltre che nelle classiche fuscelle di giunco, la "sprisciotta" veniva raccolta anche in recipienti oblungi di metallo, se era destinata al consumo immediato, o in larghe foglie di cucurbitacee selvatiche, nelle quali venivano racchiuse anche per essere portate al mercato. Il termine "sprisciotta", collegabile al vocabolo dialettale che indica la spremitura, sembra comunque più appropriato per indicare la giuncata ottenuta con leggera pressatura e maturazione di 24 ore che le conferiscono maggiore consistenza. Soprattutto nella provincia di Pescara, sia nella collina interna che nella fascia pedemontana, si produce questo formaggio nel rispetto di tale tradizione ottenendo un prodotto finora molto apprezzato sui mercati locali.



drain off into a container, where it is collected to use as a starter culture. The cheese is then pressed by hand and after 30 minutes it is turned once, another 30 minutes are allowed to pass and it is turned again. The cheese is ready to eat immediately and is stored at about 4°C in tubs containing drinking water to prevent drying out. If it is intended for consumption more than 48 hours after production, the surface and rim are dry salted, turning the cheese in the basket after about 30 minutes and then completing salting of the cheese. The product should be consumed within 2-3 days of being made.

Another fresh locally-made cheese is called "quajata", and like curd cheese is produced all over the Abruzzo region. It resembles a thick milk with a smooth surface and is made by pouring milk into an enamelled saucepan. When the milk is lukewarm (approx. 30°C), rennet is added, mixing with a wooden spoon. It is then covered and left to cool while the milk curdles. This ancient technique is a mainly domestic variation of cow's milk processing.

PRODUCT DESCRIPTION

A fresh, soft paste cheese made from cow's milk. The processing will require drinking water.

- Materials used for packaging: baskets.
- Breeds: Pezzata Nera, Bruna Alpina, Pezzata Rossa (milk variety) or crossbreeds.
- Cheeses: round or a truncated cone shape, now there are also parallelepiped forms; straight or slightly concave rim.
- Weight: 200g-1kg, depending on size.
- Diameter: 7-20cm.
- Height: 7-12cm.
- Type of paste: compact and soft, without eyes.
- Exterior/rind: no rind, with the typical hatching left by the traditional cane baskets used as containers.
- Colour: milky white and if it is intended for retail sale more than 48 hours after production, the surface is salted and turns an ivory or pale straw yellow colour, but the interior remains milky white.
- Storage and maturing: can be stored at 4°C and consumed within 2-3 days when salted.
- Other characteristics: purely indicative information. Humidity 60-75%. 36% fat content of dry substance. Contains no additives.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: all materials, apparatus and equipment that come into contact with the food during processing must be compliant with legislation; kept clean; designed and manufactured in a material that minimizes food contamination risks; kept in good repair; subject to regular maintenance and, if necessary, appropriately disinfected for the envisaged use (except throw-away packaging).

- Milk containers: plastic buckets or tubs in aluminium, steel or other legally-compliant material.
- Refrigerator.
- Filters: sieves with plastic rim and dense metal mesh covered with fabric cloth; nowadays steel or other legally-compliant material filters are used, with throwaway gauze.
- Simple or tinplated copper cauldrons, or nowadays steel or other legally-compliant material cauldrons; for small production lots, aluminium pans are used.
- Wood-burning fire, nowadays more likely to be a gas range.
- Wooden curd knife or rod, but nowadays steel or other legally-compliant material are used to break up the curds.
- Plastic or steel container to collect whey and use its subsequently as a natural starter culture.
- Skimmer (perforated ladle in metal or other compliant material) or other suitable tool.
- Straw or wicker baskets or, nowadays, plastic or other compliant material.
- Sloping wooden workbench, nowadays also steel or other legally-compliant material.
- Plastic container, nowadays also steel or other legally-compliant material, for containing the baskets filled with cheese in water, ready to serve to the consumer.
- Cheese-making thermometer.

Description of processing, conservation and ageing premises

PROCESSING PREMISES: most processing is undertaken in premises installed in the home or in neighbouring outbuildings, or nowadays in recently-built or new premises. All premises must be given hygiene authorization pursuant to Law 283/62 and the applicable regulation President of the Republic's Decree 327/80, and where possible the Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises, pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, which will avoid disturbing the structure of traditional production structures..These waivers do not invalidate applicable hygiene conditions for basic production premises, for small amounts produced and for brief production periods. **STORAGE PREMISES:** often the same as the processing premises. Same standards apply as for processing premises.

PRODUCT TRADITIONS

There are countless descriptions of how this cheese is made. Some date back to the late nineteenth century, for instance the indications given by Antonio Di Pietrangelo in *Proposta al Municipio, di Stazione Climatica in Civitella del Tronto* (1885), others by Giuseppe Andrea Angeloni and Raffaele Quaranta in *Relazione in atti dell'inchiesta Jacini*, or by Teodoro Bonanni in *Le industrie della provincia di Aquila* (1888), where the cheese production of the era is listed and praised, and cow's milk cheeses always feature. In particular, it was Bonanni who actually mentioned "each family's habit of breeding cows and producing excellent dairy products, especially butter, and cheeses including ricotta, scamorza, provola, caciocavallo and cacio fiore". The latter expression at that time is thought to refer to fresh cow's-milk cheese that is now called "cow's-milk curd cheese" and in dialect "sprisciotta". It can be identified in the Provinces of Chieti and Pescara with freshly-made "giuncata", whereas in Teramo Province it refers to a product usually left to mature for 24 hours and subjected to light pressing. Old folks say that "sprisciotta" was made not only in the classic "fuscelle", or cane baskets, but also in oblong metal containers when it was for immediate consumption, or in the big wild cucurbit leaves, that were used to take it to market. The expression "sprisciotta" is derived from the dialect word for "pressing" and it seems more appropriate, in any case, for the curd cheese made by light pressing and 24-hour ripening that confer it with a better consistency. This tradition survives, mainly in the Province of Pescara, both on the inland hills and on mountain foothills, and the farmers who apply it meet with great success at local markets.

CACIOCAVALLO ABRUZZESE

Come per tutti i formaggi a pasta filata, l'area tradizionale di produzione riguarda le province di Chieti e L'Aquila, confinanti entrambe con il Molise, anche se attualmente interessa tutto il territorio regionale. È un prodotto caseario a pasta compatta e morbida, dalla tipica struttura a foglie sottili e omogenee, esente da occhiature e leggermente elastica, ottenuto dal latte intero crudo di vacca con l'aggiunta di caglio e sale. Questo formaggio ha una superficie esterna liscia e una caratteristica forma a pera dal peso non inferiore a 1 kg e diametro variabile.

Il latte munto non viene pastorizzato in quanto la coagulazione avviene a una temperatura inferiore ai 40°C. Si prepara filtrando il latte in un tino di legno (che già di per sé opera un innesto naturale data la porosità di questo materiale, che conserva e trasferisce ogni volta al latte degli innesti naturali e specifici) o altro materiale a norma, per allontanare le eventuali impurità. Si aggiunge il siero oppure il latte-innesto di una lavorazione precedente riscaldato a una temperatura di 36-38°C, per migliorare l'acidificazione con l'apporto di una flora microbica lattica termofila (starters). Si procede alla cagliatura con l'aggiunta di caglio di vitello, in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e alla acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Quindi si lascia riposare il tutto per i 20-30 minuti necessari alla conclusione del processo di coagulazione. Verificata la consistenza della cagliata così ottenuta, si procede a una prima rottura (che tradizionalmente avviene agitando lo "spino" di legno) con estrazione parziale del siero; poi si prosegue alla sua rottura fino a ottenere dei grumi di piccole dimensioni che permettono di produrre una pasta più adatta alla stagionatura. La massa viene lasciata maturare sotto siero per almeno 2 ore. Poi si trasferisce la cagliata ben aci-

dificata in un altro recipiente con acqua a 80°C e si procede alla filatura. Infine si creano le forme a mano e si opera la legatura dell'estremità superiore. Singolare è la varietà dei modi con cui viene chiusa la testa del caciocavallo, diversa per ogni laboratorio artigianale di caseificazione. Le forme vengono trasferite in un altro contenitore con acqua fredda per essere rassodate. Quindi si tengono a bagno per 12-20 ore in salamoia che viene sterilizzata ogni 14 giorni e rinnovata ogni mese. Una volta salate, le forme vengono messe a maturare per circa 20 giorni in locale fresco e aerato.

Il caciocavallo prende il nome proprio dalla consuetudine di legare le forme con un filo di rafia e appenderle «a cavallo» su un bastone orizzontale per la stagionatura, che può variare da tre mesi a due anni e che si realizza a 10-15°C di temperatura e U.R. all'85-90%. Le caratteristiche organolettiche di questo prodotto dipendono, oltre che dalle metodiche di lavorazione, anche dal tipo di alimentazione delle vacche, generalmente di razza Frisona, Bruno alpina e Pezzata rossa, che pascolano allo stato semibrado sugli altipiani di una regione che vanta ambienti con il più grande patrimonio floristico d'Europa. Per questo il caciocavallo abruzzese può presentare svariate sfumature di colore e di aromi a seconda della zona, della stagione e del tipo di alimentazione. Il sapore è dolce e pastoso quando è ancora fresco (può essere consumato anche a 60-70 giorni dalla preparazione), per diventare di aroma sempre più intenso e piccante quando è ben stagionato. Si ha notizia di questo metodo di lavorazione già in una pubblicazione del 13 settembre 1912, il cui autore, Teodoro De Caprariis, fa riferimento anche ai tini di legno, (oggi non più utilizzabili a livello industriale, per imposizioni igienico-sanitarie), che sono tuttora in uso per la preparazione del caciocavallo a consumo famigliare.





ABRUZZO CACIOCAVALLO CHEESE

As for all spun curds cheeses, the traditional production area is in the provinces of Chieti and L'Aquila, both bordering on Molise, but currently this cheese is made all over the region. It is a dairy product made with full raw cow's milk, rennet and salt; it has a soft, compact paste and a typical structure of slightly chewy, fine, even leaves, without eyes. This cheese has a smooth outer surface and an unusual pear shape, weighing over 1kg and of varying diameter. The milk used is not pasteurized as coagulation occurs at less than 40°C. Caciocavallo is made by filtering (to remove impurities) the milk into a wooden tub, (in itself acting as a natural starter, given the porosity of wood, which on each occasion preserves and transfers specific starter cultures to the milk) or other type of tub compliant with applicable standards. Sometimes whey or starter cultures from previous processing, heated to 36-38°C, may be added to improve acidification by contributing thermophilic microbial lactic flora. Calf rennet is then added, to make the milk clot, the amounts used being defined by the strength of the rennet itself and the acidity of the milk; the mass is shaken for a few minutes. This is then left to rest for 20-30 minutes that are needed to complete coagulation. The texture of the curds obtained is checked and then they are roughly broken up using a "curd knife", which is traditionally made of wood, removing part of the whey, followed by further breaking, to obtain small clots that ensure a smoother paste more suitable for maturing. The mass is then left to mature in whey for at least two hours. Then the acidified curds are moved to another container,

with water at 80°C, where they can be spun. Lastly, the cheese is shaped by hand and it is tied at the top. The head of the caciocavallo is closed in different ways, each artisanal dairy having their own version. The cheeses are moved to another container, with cold water, for hardening. Then they are left to soak in brine (sterilized every fortnight and changed every month) for 12-20 hours. After salting, the cheeses are left to mature for about 20 days in a cool, dry place.

Caciocavallo takes its name from the fact that the cheeses (*cacio*), in pairs, are tied together with raffia and hung astraddle (*a cavallo*) a horizontal rod to mature, which may take from three months to two years, and which is undertaken at 10-15°C and a relative humidity of 85-90%. The sensorial traits depend not only on the processing methods, but also on what is fed to the cows, generally Friesians, Bruno Alpina and Pezzata Rossa breed, that pasture in a semi wild state on the highlands of a region that boasts habitats with Europe's most extensive selection of flora. That is why Abruzzo caciocavallo may come in different colours and aromas, depending on the area, season and type of diet. The flavour will be mild and smooth when young (it can be consumed up to 60-70 days after its preparation), and will acquire a more intense, spicy aroma when very mature. In a publication dated 13 September 1912, Teodoro De

Caprariis described this production method and also referred to the wooden vats, used to make caciocavallo for domestic consumption but now no longer allowed at industrial level for hygiene reasons.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta filata ottenuto da latte bovino.

- **Ingredienti:** latte intero crudo di vacca, caglio, sale. Per quanto riguarda il caglio esso può essere in pasta o liquido, ma sempre di vitello. Durante alcune fasi della lavorazione si utilizza acqua potabile.
- **Materiali utilizzati per il confezionamento:** lacci di spago o altro materiale a norma.
- **Razze:** Pezzata Nera, Bruna Alpina, Pezzata Rossa (linea latte), o di incroci delle stesse. In alcune zone è utilizzato anche il latte di vacche Marchigiane.
- **Alimentazione:** gli animali possono essere allevati al pascolo e/o in stalla dove sono alimentati con foraggi prevalentemente aziendali o comunque provenienti dal territorio regionale. Per i concentrati è ammesso l'utilizzo di farine, o mangimi semplici o complessi di provenienza prevalentemente aziendale, ma anche extra-aziendale, rispondenti alle norme nazionali e della UE. Per i concentrati extraregionali è ammesso l'impiego in misura limitata. È vietato l'utilizzo di: farine di pesce, cavoli e fieno greco. La qualità migliore si ottiene se gli animali sono allevati al pascolo per buona parte dell'anno.
- **Forma:** globosa, a pera.
- **Peso:** variabile tra 1 kg e 3 kg a seconda delle dimensioni.
- **Diametro:** variabile.
- **Altezza:** variabile.
- **Tipo di pasta:** formaggio a pasta filata, compatta con la tipica struttura a foglie a sottili e omogenee, morbida, esente da occhiature, leggermente elastica.
- **Superficie esterna/crosta:** superficie esterna con una pelle liscia.
- **Colore:** superficie esterna giallo intenso.
- **Odore:** aroma intenso, specie per il prodotto stagionato, che può presentare svariate sfumature a seconda della zona e del tipo di alimentazione, soprattutto se si tratta di pascolo.
- **Sapore:** dolce e pastoso quando è poco stagionato per diventare nel tempo sempre più intenso e piccante.
- **Modalità di conservazione/stagionatura:** può essere consumato non prima dei 60-70 giorni, ma l'optimum è rappresentato dal prodotto stagionato almeno 3-4 mesi. Tale periodo minimo, per le pezzature che superano il chilo, può arrivare a 1 anno.
- **Altre caratteristiche:** non contiene additivi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, se necessario sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- **Contenitori latte:** secchi di plastica o bindoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma di legge.
- **Frigorifero.**
- **Filtri:** setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- **Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma di legge; per piccole produzioni si utilizzano anche caldarelle di alluminio. Qui viene scaldato il siero-latte innesto o l'acqua.**
- **Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.**
- **Tino di legno, oggi anche di plastica o d'acciaio o di altro materiale a norma, dove si**

opera la coagulazione e la cagliata.

- **Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.**
- **Canovaccio di tessuto per separare la cagliata dal siero.**
- **Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.**
- **Tino di legno, oggi anche di plastica o d'acciaio o di altro materiale a norma, dove si mette la cagliata per essere filata in acqua calda.**
- **Mastello della filatura, attrezzo con cui il casaro si aiuta durante la fase di filatura manuale, di legno, oggi anche d'acciaio o di altro materiale a norma.**
- **Recipiente di plastica, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma, per mettere le forme in acqua fredda.**
- **Recipiente di plastica, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma, per mettere le forme in salamoia.**
- **Laccetti di spago o altro materiale a norma per legare i caciocavalli.**
- **Tavolo di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.**
- **Termometro da casaro.**
- **Bastone di legno, oggi anche di altro materiale a norma, su cui appendere il formaggio.**

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la struttura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatta la microflora tipica.

LOCALE DI STAGIONATURA. Ha una notevole influenza sul processo di stagionatura: esso è caratterizzato da una temperatura, un'umidità e una ventilazione (microclima) e da una flora microbica in grado di condizionare positivamente tutti quei processi chimici che sviluppano le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto stagionato, senza venir meno alla sua salubrità, in quanto protetto dalla crosta. Pertanto essi possono essere anche ambienti naturali (es. grotte), o vecchie stanze, o cantine con pareti in pietra o mattoni. A volte coincide con il locale di lavorazione. Se il locale non coincide con quello di lavorazione l'Autorità Sanitaria, sempre in base all'art. 28 del D.P.R. 327/80, può concedere deroghe sia per locale polifunzionale, sia per le sue caratteristiche ambientali/microclimatiche e per la presenza di pareti e pavimenti non facilmente lavabili e disinfettabili, in modo da conservare intatti il microclima e la microflora tipici.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

In una pubblicazione del 13 settembre 1912 di Teodoro De Caprariis (Estratto dal n. 16 della Cronaca Agricola, pubblicazione bimensile della Gazzetta del Popolo, Torino) si parla del Caciocavallo come del "caratteristico ed originale tipo del caseificio degli Abruzzi, del Molise, delle Puglie e della Basilicata".



PRODUCT DESCRIPTION

Spun curd cheese made from cow's milk.

- Ingredients: raw, whole cow's milk, rennet, salt. The rennet must be from calves, although it may be in paste or liquid form. The processing will require drinking water.
- Materials used for packaging: string or other compliant material.
- Breeds of cow: Pezzata Nera, Bruna Alpina, Pezzata Rossa (milk variety) or crossbreeds. In some areas Marchigiana cow's milk is also used.
- Nutrition: the animals may be pastured and/or stall-fed with farm fodder or products that are nevertheless derived from regional territory. Concentrates may use meals or simple or complex feeds derived mainly from the farm or from outsourcers, but compliant with EU regulations. The best quality cheese comes from livestock that spends most of the year at pasture.
- Cheeses: spherical, pear-shaped.
- Weight: from 1-3kg, depending on size.
- Diameter: variable.
- Height: variable.
- Type of paste: spun curd cheese, soft, compact paste and a typical structure of slightly chewy, fine, even leaves, without eyes.
- Exterior/rind: exterior, with smooth skin.
- Colour: deep yellow exterior.
- Aroma: intense, especially in aged cheeses, which may have a range of nuances, depending on where they are produced and how the livestock has been fed, especially if pastured.
- Flavour: mild and smooth when young; acquires a more intense, spicy aroma when mature.
- Storage and maturing: should not be consumed before it is 60-70 days old, but it will really be at its best after at least 3-4 months of ageing. The minimum ageing for cheeses weighing over 1kg may be as long as a year.
- Other characteristics: contains no additives

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: all materials, apparatus and equipment that come into contact with the food during processing must be compliant with legislation; kept clean; designed and manufactured in a material that minimizes food contamination risks; kept in good repair; subject to regular maintenance and, if necessary, appropriately disinfected for the envisaged use (except throw-away packaging).

- Milk containers: plastic buckets or tubs in aluminium, steel or other legally-compliant material.
- Refrigerator.
- Filters: sieves with plastic rim and dense metal mesh covered with fabric cloth; nowadays steel or other legally-compliant material filters are used, with throwaway gauze.
- Simple or tinned copper cauldrons, or nowadays steel or other legally-compliant material cauldrons; for small production lots, aluminium pans are used. This is where the starter culture or water is heated.
- Wood-burning fire, nowadays more likely to be a gas range
- Wooden tubs (nowadays steel or other legally-compliant material are used) for coagulation and renneting.
- Wooden curd knife or rod, but nowadays steel or other legally-compliant material are

used to break up the curds.

- Woven cloth to strain curds from whey.
- Plastic or steel container to collect whey and use its subsequently as a natural starter culture.
- Wooden tubs (nowadays steel or other legally-compliant material are used) for spinning the curds in hot water.
- Spinning vat which the cheese maker used uses when performing manual spinning: nowadays steel or other legally-compliant material are used.
- Plastic container, nowadays also steel or other legally-compliant material, for dipping the cheeses in cold water.
- Plastic container, nowadays also steel or other legally-compliant material, for dipping the cheeses in brine.
- String or other compliant material to tie the caciovallo cheeses.
- Wooden workbench, nowadays also steel or other legally-compliant material.
- Cheese-making thermometer.
- Wooden rod, but nowadays also in other legally-compliant material, for hanging the cheeses.

Description of processing, conservation and ageing premises

PROCESSING PREMISES: most processing is undertaken in premises installed in the home or in neighbouring outbuildings, or nowadays in recently-built or new premises. All premises must be given hygiene authorization pursuant to Law 283/62 and the applicable regulation President of the Republic's Decree 327/80, and where possible the Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises, pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, which will avoid disturbing the structure of traditional production structures. These waivers do not invalidate applicable hygiene conditions for basic production premises, for small amounts produced and for brief production periods.

STORAGE PREMISES: often the same as the processing premises. Same standards apply as for processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microflora can be preserved.

MATURING PREMISES: exercise significant influence on the ageing process as it is determined by temperature, humidity and ventilation (microclimate) and microbic flora that will positively condition the chemical processes that develop the sensorial traits typical of the mature product, without affecting hygiene thanks to the protection afforded by the rind. So ageing premises may be natural (e.g. grottoes) or old rooms and cellars with stone or brick walls. May be the same as the processing premises. If premises are not those used for processing, again pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises and for environmental and microclimatic characteristics, as well as for the presence of walls and floors difficult to wash and disinfect, so that typical microclimate and microflora can be preserved.

PRODUCT TRADITIONS

In a publication dated 13 September 1912, Teodoro De Caprariis described caciovallo as the "characteristic and original dairy product of the Abruzzi, Molise, Apulia and Basilicata" (Excerpt from no. 16 of Cronaca Agricola, a fortnightly publication printed by Turin's Gazzetta del Popolo).



SCAMORZA ABRUZZESE

Diffusa su tutto il territorio della regione Abruzzo, la scamorza trova la sua zona di più antica tradizione nelle aree confinanti con il Molise delle province di Chieti e L'Aquila. È un formaggio a pasta filata ottenuto da latte bovino, che può essere consumato fresco o appassito. Si ottiene dal latte intero crudo di vacca, caglio di vitello (che può essere in polvere o liquido) e sale. Prima della caseificazione il latte viene sottoposto a filtrazione. Una volta nella caldaia viene portato a una temperatura di coagulazione di 36-38°C, raggiunta la quale, si procede all'aggiunta di latte-innesto o siero-innesto contenente la microflora acidificante composta prevalentemente da batteri lattici termofili (starters), che avviano il processo produttivo. Trascorsi circa 30 minuti, si procede alla cagliatura del latte aggiungendo il caglio, in quantità relativa al titolo di forza del medesimo e all'acidità del latte, tenendo la massa in agitazione per qualche minuto. Dopo la coagulazione, che avviene in circa 30 minuti, si attende un'ora prima di effettuare la rottura della cagliata in frammenti della grandezza di una nocciola. La cagliata viene tenuta sotto siero alla temperatura di 35-36°C per circa tre ore, al fine di completare tutti i processi fermentativi e consentire alla pasta il raggiungimento dell'acidità utile alla filatura (in genere si aggira intorno a pH 5,15 e 5,30). Si procede poi all'estrazione della cagliata e alla filatura in apposito contenitore con acqua alla temperatura di 80-90°C. Durante questa fase è consentito l'uso di sale, da sciogliere nell'acqua di filatura nella quale la pasta raggiunge la temperatura di circa 65°C, il che consente una riduzione della carica microbica di circa il 70%. Una volta filata la pasta, sempre in acqua a temperatura non inferiore a 55°C, si procede alla formatura manuale, nelle forme e nelle pezzature volute. Queste vengono quindi messe a rassodare in acqua fredda per circa 20 minuti, trascorsi i quali si procede alla salatura in salamoia, se non lo si è già fatto in fase di filatura. Il tempo di permanenza del prodotto in salamoia è proporzio-

nale al tasso di concentrazione della salamoia stessa. Quindi le scamorze, che devono essere consumate fresche, sono poste in un contenitore con liquido di governo (acqua potabile, sale e/o latticello), conservate e refrigerate a una temperatura di 4°C. Invece, le scamorze che devono essere appassite sono appese all'aria ad asciugarsi in un locale fresco (10-12°C) e ben arieggiato finché non acquistano una leggera inceratura. La scamorza fresca va consumata entro 48 ore dalla produzione e conservata in frigorifero a circa 4°C; se appassita va tenuta circa 10 giorni a temperatura ambiente in luogo fresco e ventilato e successivamente conservata in frigorifero a circa 4°C.

ABRUZZO SCAMORZA CHEESE

Although "scamorza" is widespread throughout the region, its production is more historically rooted in the provinces of L'Aquila and Chieti that border with the Molise region. This spun curd cheese is made from cow's milk and can be eaten fresh or lightly dried. Ingredients include raw, whole cow's milk, calf rennet (which may be in powdered or liquid form) and salt. The milk is filtered before the cheese-making begins and then it is then heated to 36-38°C in a cauldron, when whey or starter cultures are added, containing acidifying microflora composed mainly of thermophilic lactic bacteria that start up the production process. After about half an hour rennet is added to make the milk clot, the amounts used being defined by the strength of the rennet itself and the acidity of the milk; the mass is shaken for a few minutes. After the milk has coagulated, which takes about 30 minutes, another hour passes before the curds are cut to fragments about the size of a hazelnut. The mass kept in whey at a temperature of 35-36°C for about three





hours until the fermentation processes are completed and the paste acquires the level of acidità needed for spinning (normally about 5.15-5.30 pH). The curds are then extracted and spun in a special container with water at 80-90°C. During this stage salt can be added, dissolved in the spinning water where the paste reaches a temperature of about 65°C, which allows for 70% microbe content reduction. After the paste has been spun, always in a water temperature of at least 55°C, the cheeses are hand-shaped to produce the shapes and sizes required. These are then left to firm in cold water for about 20 minutes, and after this they are salted in brine, if this was not done

during spinning. The amount of time the product is left in brine depends on how concentrated this liquid is. So the "scamorza" that is to be consumed fresh are left in a container with storage liquid (drinking water, salt and/or buttermilk), then refrigerated at 4°C. The "scamorza" that is to be dried is hung at cool temperature (10-12°C) in well-aired premises until they develop a light, waxy rind. Fresh "scamorza" should be eaten with 48 hours of its production and refrigerated at 4°C; when dried the cheese will last about 10 days at room temperature in a cool, well-aired place, and should then be refrigerated at 4°C.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Durante alcune fasi della lavorazione viene utilizzata acqua potabile.

- Materiale di confezionamento: laccetto a perdere di rafia o altro materiale a norma, busta a perdere di plastica o altro materiale a norma.
- Razze bovine: Pezzata Nera, Bruna Alpina, Pezzata Rossa, o incroci delle stesse.
- Forma: a nodo, a treccia (solo prodotto fresco) o più comunemente ovale, talvolta legato con un laccetto (sia prodotto fresco, sia prodotto appassito).
- Tipo di pasta e consistenza: formaggio a pasta filata con struttura a foglie sottili e omogenee, compatta, morbida, esente da occhiature, leggermente elastica. Per il prodotto fresco alla compressione evidenzia la fuoriuscita di latticello. Per il prodotto appassito la struttura risulta maggiormente compatta e non presenta alcuna fuoriuscita di latticello.
- Tempo di conservazione/stagionatura: formaggio da consumare fresco (entro 48 ore dalla produzione conservato in frigorifero a circa 4°C) o appassito (per circa 7-10 giorni a temperatura ambiente in luogo fresco e ventilato, successivamente conservato in frigorifero a circa 4°C).
- Colore: superficie esterna di colore bianco porcellaneo per il prodotto fresco, di colore giallo paglierino; pasta di colore bianco latte.
- Odore: di latte fresco.
- Sapore: delicato di latte.
- Peso: variabile 80-400 g a seconda della forma e delle dimensioni e se il prodotto è fresco o appassito.
- Diametro: variabile.
- Altezza: variabile.
- Superficie esterna/crosta: superficie esterna senza crosta per il prodotto fresco, con una pelle liscia e sottile per il prodotto appassito.
- Altre caratteristiche: limiti puramente indicativi (Umidità 55-60%. Tenori di grassi sulla sostanza secca 38% prodotto fresco, 60% prodotto appassito). Non contiene additivi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti durante il processo produttivo sono a norma di legge, mantenuti puliti, progettati e costruiti in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione degli alimenti, mantenuti in buono stato, sottoposti a regolare manutenzione, sufficientemente disinfettati in funzione degli scopi previsti (eccetto i contenitori e gli imballaggi a perdere).

- Contenitori latte: secchi di plastica o bindoncini di alluminio o acciaio o altro materiale a norma.
- Frigorifero.
- Filtri: setacci con bordo di plastica e rete metallica fitta con sopra canovaccio pulito di tessuto; oggi si utilizzano anche filtri di acciaio o altro materiale a norma di legge e garze filtro a perdere.
- Caldaia di rame semplice o con interno stagnato, oppure oggi si utilizzano anche caldaie di acciaio o altro materiale a norma; per piccole produzioni si utilizzano anche caldaie di alluminio.
- Fuoco a legna, oggi più spesso a gas.

- Bastone per rompere la cagliata o spino di legno, oggi anche di acciaio o di altro materiale a norma.
- Canovaccio di tessuto per separare la cagliata dal siero.
- Contenitore di plastica o acciaio per raccogliere il siero da utilizzare nella successiva lavorazione come siero-innesto.
- Tino di legno, oggi anche di plastica o d'acciaio o di altro materiale a norma, dove si mette la cagliata per essere filata in acqua calda.
- Mastello della filatura, attrezzo con cui il casaro si aiuta durante la fase di filatura manuale, di legno, oggi anche d'acciaio o di altro materiale a norma.
- Recipiente di plastica, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma, per mettere le scamorze in acqua fredda.
- Recipiente di plastica, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma, per mettere le scamorze in salamoia.
- Recipiente di plastica, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma, per mettere le scamorze nel liquido di governo, pronte per essere cedute al consumatore.
- Buste di plastica o altro materiale a norma per il confezionamento delle scamorze fresche.
- Laccetti di rafia o altro materiale a norma per legare le scamorze ovali.
- Tavolo di appoggio in legno, oggi anche in acciaio o altro materiale a norma.
- Termometro da casaro.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

LOCALE DI LAVORAZIONE. Per la maggior parte le attività di lavorazione si svolgono in locali ricavati nelle case di abitazione o in annessi rustici, oggi anche in locali di recente o nuova costruzione. Tutti i locali devono ottenere l'autorizzazione sanitaria richiesta dalla L. 283/62 e dal suo regolamento applicativo D.P.R. 327/80; ove possibile l'Autorità Sanitaria, per non stravolgere la natura dei luoghi tradizionali di produzione, potrà concedere le deroghe previste dall'art. 28 del D.P.R. 327/80 (deroghe per locali polifunzionali). Tali deroghe non inficiano le condizioni igienico sanitarie dei locali per la semplicità organizzativa della produzione, per le basse quantità prodotte e per i brevi periodi di lavorazione.

LOCALE DI CONSERVAZIONE. Spesso coincide con quello di lavorazione. Vale quanto detto per il locale di lavorazione.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

A dimostrazione di quanto sia antica la tradizione di prodotti come la scamorza basti citare il libro *Introiti ed esiti* dell'Ospedale S. Salvatore dell'Aquila, redatto sul finire del 1600, dove si parla dell'utilizzo della carne vaccina e dei formaggi freschi in alternativa alle simili e a volte omonime produzioni ovine. Di epoca più recente (1885) sono le citazioni di Antonio di Pietrangelo in *Proposta al Municipio, di Stazione Climatica in Civitella del Tronto*, di Giuseppe Andrea Angeloni e di Raffaele Quaranta in *Relazione in atti dell'inchiesta Jacini*, di Teodoro Bonanni in *Le industrie della provincia di Aquila* (1888), nelle quali si annoverano e si lodano le produzioni casearie del tempo.

Tra le produzioni tipiche, testimonianze dell'esistenza della scamorza si hanno già dal 1300 grazie alle produzioni casearie dei Padri Celestini nella badia del Morrone, nei pressi di Sulmona. Anche i processi di caseificazione tradizionali hanno assunto talvolta dei risvolti alquanto originali: Raffaele Quaranta in *Monografia Agraria della Provincia di Aquila* descrive il particolare processo di produzione della rinomata scamorza di Rivisondoli.

PRODUCT DESCRIPTION

The processing will require drinking water.

- Materials for packaging: rafia or other legally-compliant string, throwaway bags in plastic or other legally-compliant material.
- Breeds: Bruna alpina, Pezzata Rossa, Pezzata Nera or crosses of these breeds.
- Cheeses: knots, plaits (only when fresh) or simply oval, sometimes tied with string (fresh and dried products).
- Type of paste and texture: spun curd cheese, soft, compact paste and a typical structure of slightly chewy, fine, even leaves, without eyes. When squeezed, the fresh product will “weep” buttermilk. The dried product is more compact and will not exude buttermilk.
- Storage and maturing: cheese to be consumed fresh (within 48 hours of production and refrigerated at 4°C) or dried (the cheese will last 7-10 days at room temperature in a cool, well-aired place, and should then be refrigerated at 4°C).
- Colour: porcelain white exterior when fresh and darker straw yellow when dried; milk white paste.
- Aroma: fresh milk.
- Flavour: delicate milky.
- Weight: 80-400g depending on shape and size, and whether the cheese is fresh or dry.
- Diameter: variable.
- Height: variable.
- Exterior/rind: no rind for the fresh product and with a fine, smooth rind for the dried product.
- Other characteristics: purely indicative information. Humidity 55-60%. 38% fat content in dry substance of fresh cheese and 60% in the dried product. Contains no additives.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: all materials, apparatus and equipment that come into contact with the food during processing must be compliant with legislation; kept clean; designed and manufactured in a material that minimizes food contamination risks; kept in good repair; subject to regular maintenance and, if necessary, appropriately disinfected for the envisaged use (except throwaway packaging).

- Milk containers: plastic buckets or tubs in aluminium, steel or other legally-compliant material.
- Refrigerator.
- Filters: sieves with plastic rim and dense metal mesh covered with clean fabric cloth; nowadays steel or other legally-compliant material filters are used, with throwaway gauze.
- Simple or tinned interior copper cauldrons, or nowadays steel or other legally-compliant material cauldrons; for small production lots, aluminium pans are used.
- Wood-burning fire, nowadays more likely to be a gas range.
- Wooden curd knife or rod, but nowadays steel or other legally-compliant material are used to break up the curds.
- Woven cloth to strain curds from whey.

- Plastic or steel container to collect whey and use its subsequently as a natural starter culture.
- Wooden tubs (nowadays steel or other legally-compliant material are used) for spinning the curds in hot water.
- Spinning vat which the cheese-maker used uses when performing manual spinning: nowadays steel or other legally-compliant material are used.
- Plastic container, nowadays also steel or other legally-compliant material, for dipping the “scamorza” in cold water
- Plastic container, nowadays also steel or other legally-compliant material, for dipping the “scamorza” in brine.
- Plastic container, nowadays also steel or other legally-compliant material, for containing the “scamorza” in a storage liquid, ready to serve to the consumer.
- Sachets in plastic or other compliant material for packaging fresh cheeses.
- String in rafia or other compliant material to tie the oval cheeses.
- Wooden workbench, nowadays also steel or other legally-compliant material.
- Cheese-making thermometer.

Description of processing, conservation and ageing premises

PROCESSING PREMISES: most processing is undertaken in premises installed in the home or in neighbouring outbuildings, or nowadays in recently-built or new premises. All premises must be given hygiene authorization pursuant to Law 283/62 and the applicable regulation President of the Republic's Decree 327/80, and where possible the Health Authorities may issue waivers for multifunctional premises, pursuant to Art. 28 of President of the Republic's Decree 327/80, which will avoid disturbing the structure of traditional production structures. These waivers do not invalidate applicable hygiene conditions for basic production premises, for small amounts produced and for brief production periods. **STORAGE PREMISES:** often the same as the processing premises. Same standards apply as for processing premises.

PRODUCT TRADITIONS

To understand how ancient stock rearing and cheese-making is in Abruzzo, it is sufficient to quote the texts of the book *Introiti ed esiti*, of the S. Salvatore hospital in L'Aquila, at the end of the 1600s, describing the use of beef and fresh cheeses as on an equal footing with similar ovine products, often with the same name.

More recent (1885) indications are given by Antonio Di Pietrangeli in *Proposta al Municipio, di Stazione Climatica in Civitella del Tronto*, by Giuseppe Andrea Angeloni and Raffaele Quaranta in *Relazione in atti dell'inchiesta Jacini*, by Teodoro Bonanni in *Le industrie della provincia di Aquila* (1888), where the cheese production of the era is listed and praised.

Descriptions of typical products can be found proving the existence of “scamorza” as early as the 1300s, as part of the dairy produce made by the Celestine Order in their Badia del Morrone convent, near Sulmona. Moreover, traditional cheese-making processes have also taken on some unusual aspects: in his *Monografia Agraria della Provincia di Aquila*, Raffaele Quaranta describes the special production process for Rivisondoli's renowned “scamorza”.









**GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI)
FATS (BUTTER, MARGARINE, OILS)**

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA delle Valli Aquilane

La zona di produzione dell'olio extravergine d'oliva delle Valli Aquilane comprende la Valle Roveto, la Valle del Tirino e la Valle Peligna, in provincia di L'Aquila. Si tratta di territori che vantano particolari condizioni dal punto di vista pedoclimatico, tali da non rendere necessario l'uso di antiparassitari, dove la coltivazione non è intensiva e non consente una produzione di olive e di olio quantitativamente rilevanti, tanto che è prevalentemente legata al consumo domestico. Gli oli delle Valli Aquilane sono ricavati, in percentuali variabili, da numerose varietà di olivo (Rustica, Leccino, Gentile dell'Aquila, Pendolino, Moraiolo, Frantoio, Olivastro, Secinella, Carboncella, Roscetta, Alviano). Il colore dell'olio è giallo con riflessi verdi di varie tonalità, fruttato medio e caratterizzato da parametri chimici e organolettici nei limiti di legge.

Per le pratiche d'impianto, la preparazione del terreno deve essere molto oculata. Nel caso di reimpianti, oltre all'abbattimento dei vecchi olivi, si deve provvedere all'eliminazione delle ceppaie. Sono previste e consentite le pratiche di scasso totale o parziale che, ai fini di una corretta preparazione, deve essere effettuato l'estate precedente all'epoca di impianto. Nei nuovi impianti la varietà da preferire è il Moraiolo ed è opportuno comprare piantine auto-radicate e allevate in contenitore.



Valli Aquilane EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Valli Aquilane Extra Virgin Olive Oil is produced in the Valle Roveto, Valle del Tirino and Valle Peligna, river valleys in the Province of L'Aquila. The particular soil and climate conditions of the territories make it possible to grow olives without the use of pesticides, cultivation is non-intensive and does not allow the production of large quantities of olives and oil, which are mainly for self-consumption. Valli Aquilane oils are made from varying percentages of these olive cultivars: Rustica, Leccino, Gentile dell'Aquila, Pendolino, Moraiolo, Frantoio, Olivastro, Secinella, Carboncella, Roscetta, Alviano. The colour of the oil is yellow with green hints and the flavour is medium-fruity, characterised by other chemical and sensory parameters within legal limits. The terrain must be carefully prepared before trees are planted. Stumps must be removed before replanting or when removing old trees. Total or partial removals are envisaged and allowed, but must be performed the summer before the scheduled planting, to ensure proper preparation. The preferred variety for new installations is the Moraiolo and it is advisable to purchase self-rooted saplings that have been grown in pots.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Per quanto riguarda la modalità e la tipologia di concimazione dell'impianto, essa deve essere quella tradizionale, caratterizzata dall'impiego di letame. La distribuzione di questi concimi deve essere fatta sull'intera superficie. In fase produttiva si consiglia l'uso dei fertilizzanti semplici azotati mentre, durante la ripresa vegetativa, di urea oppure di nitrato di ammonio. In autunno si consiglia la somministrazione di fertilizzanti fosforopotassici. Per quanto concerne le pratiche colturali, è sempre consigliata una potatura leggera e annuale verso febbraio-marzo. A seconda del tipo di terreno si può ricorrere anche alla non lavorazione. Non si effettuano trattamenti con diserbanti.

Materiali e attrezzature: le attrezzature utilizzate non differiscono in nulla rispetto alla tradizionale lavorazione in frantoio, con impianti sia tradizionali, che continui, che per colamento.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

La coltivazione dell'olivo in Valle Peligna ha origini molto antiche; il primo documento che ne attesta la presenza è rappresentato dagli *Amores* di Ovidio scritti tra il 25 e il 15 a.C.. Questa tradizione è documentata costantemente nei secoli: troviamo, infatti, citazioni che riguardano la produzione dell'olio nelle Valli Aquilane in Michele Torcia, in *Viaggio nella terra dei Peligni*, che alla fine del 1700 afferma: "Le olive, fichi ed uve per altro sono di maggior pregio nel lungo litorale di Chieti e Teramo" (71); Continua in (72) "... Variato quadro presenta la costa da Raiano a Popoli. Nel primo di detti territori battuto dal sole fa più bella mostra la delicata ammendola l'antesignana nel fiorire e nel patire, la baccifera Pallade del poeta con delicatissimo olio ... (72). Ancora in tempi relativamente recenti troviamo documenti nel contributo di Panfilo Serafini (1817-1864) che in *Scritti vari* afferma: "L'ulivo sulmonese lodato da Ovidio si coltiva in poca quantità fra noi, come ancora si coltiva in Pettorano, in cui ne termina la zona in Popoli, Pentima e in più Pacentro, Bugnara, Anversa e Prezza, ma in assai poca quantità. La coltura però se ne va estendendo. L'olio che ne abbiamo, è generalmente mediocre, ma si ottiene eccellente da particolari che vogliono ottenerlo tale" ... (pag. 151).

Teodoro Bonanni in *Le Antiche Industrie della Provincia di Aquila* (1888), afferma che la vegetazione dell'olivo è importante soprattutto nelle contrade di Capestrano, Ofena, Carapelle e Navelli, e testimonia che l'olio ottenuto dalle olive raccolte in queste zone, oltre che a soddisfare il fabbisogno della popolazione della provincia, veniva impiegato per altri usi come l'illuminazione interna ed esterna delle abitazioni.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

The olive tree must be fertilized by the traditional method, using manure. These fertilizers must be distributed over the entire surface. During the fertile period, the fertilizers should be simple nitrogenous types, whereas during plant regeneration periods urea or ammonium nitrate should be used. In autumn the application of phosphorus-potassium fertilizers is recommended. Overall farming techniques should include annual but limited pruning in about February-March. Depending on the type of terrain, no processes may be required. Weedkillers are not used.

Materials, specific equipment used in preparation: the equipment used is in no way different from traditional, continuous or trickling oil pressing devices.

PRODUCT TRADITIONS

Olive farming in the Peligna Valley has very ancient origins; the first document that speaks of its presence is Ovid's *Amores*, written between 25 and 15 BC. This tradition continued to be documented over the centuries and, in fact, in the late 1700s, Michele Torcia in his *Viaggio nella terra dei Peligni* wrote: "Moreover, olives, figs and grapes are the most precious items on the long coast from Chieti to Teramo" (71), continuing (72) "... The coast from Raiano to Popoli offers a varied picture. In the first of these sun-drenched areas the land is embellished with the delicate Ammendola, the first variety to flower and fade, and the Pallade del Poeta, which yields a subtle oil ..." (72) In quite recent times there were documents contributed by Panfilo Serafini (1817-1864), who wrote in his *Scritti vari*: "The Sulmona olive praised by Ovid is cultivated in small quantities here, like in Pettorano, where the area ends with Popoli, Pentima and also Pacentro, Bugnara, Anversa and Prezza, where very small quantities are grown. Yet farming is increasing. The oil we make is generally mediocre, but those who are of a mind to make it excellent will do so" ... (page 151).

Similarly, Teodoro Bonanni, in *Le Antiche Industrie della Provincia di Aquila* (1888), stated that olive groves in the villages of Capestrano, Ofena, Carapelle and Navelli were especially significant, and declared that oil from olives picked in these areas was sufficient not only for the province's own population, but also provided for other uses like indoor and outdoor lighting for the home.



OLIO AGRUMATO

La zona di produzione dell'olio agrumato comprende la zona Frentana, che si affaccia sull'Adriatico (Fossacesia, Rocca San Giovanni, San Vito Chietino) e l'immediato entroterra del Comune di Lanciano. È un territorio estremamente ricco di uliveti e giardini di agrumi. Gli oli agrumati non sono assolutamente paragonabili ai comuni oli aromatizzati, poiché il sistema di produzione prevede la contemporanea spremitura dei due frutti freschi (olive e agrumi) e rende al prodotto un gusto morbido e delicato, quasi vellutato. Fra gli agrumi si utilizza quasi esclusivamente il limone, che meglio si presta ad accostamenti con i cibi, ma anche l'arancia, il bergamotto, il mandarino. La selezione dei due frutti è fatta per grado di maturazione oltre che per varietà (Gentile di Chieti) e la loro percentuale di presenza varia a seconda dei casi. La molitura avviene con macine di pietra e la pasta ottenuta, raggiunta la giusta densità, è estratta a pressione e controllata, per evitare lo sfecciamento dovuto alla presenza di acido citrico che ne caratterizza l'incontinenza. Naturalmente i tempi sono lunghi, con rese di olio notevolmente inferiori al normale (circa il 40% in meno). Le parti solide vengono eliminate, mentre le parti liquide (acqua, olio e succo di limone), vengono raccolte e centrifugate. Attraverso la centrifuga, l'acqua e il succo di limone, il cui peso specifico è quasi identico, scivolano via insieme, isolando l'olio, che ha intanto trattato solo il profumo del limone e nessuna altra traccia.

L'olio, infatti, ha la caratteristica di assorbire la componente olfattiva di tutto ciò con cui viene a contatto e, se sottoposto ad analisi chimiche, risulterebbe comunque olio extravergine di oliva, privo di altri elementi.

La produzione di olio agrumato, secondo testimonianze dei contadini locali, deriva dall'utilizzo, in passato, dei limoni per pulire i fiscoli utilizzati nelle presse dei frantoio, quando era quasi finita la molitura. Il prodotto ottenuto era di uso strettamente casalingo dallo stesso frantoiano che, da buon contadino, non buttava via nulla. L'olio agrumato nasce, dunque, in maniera quasi casuale, ma nel tempo il suo crescente apprezzamento ha spinto molti produttori a migliorarne la poca produzione disponibile e a commercializzarlo. Il suo utilizzo ideale è come condimento a crudo di insalate, verdure e ortaggi, oltre che pesci e carni, specie se bollite o cotte alla brace.



CITRUS-FLAVOURED OIL

Citrus-flavoured oil is produced in the Frentano zone overlooking the Adriatic Sea (Fossacesia, Rocca San Giovanni, San Vito Chietino) and the immediate inland area of the municipality of Lanciano. The territory enjoys a lavish distribution of olive groves and citrus gardens.

This oil cannot be compared to common aromatized oils since the production method involves the simultaneous pressing of two fresh fruits (olives and citrus), so it has a soft, delicate and almost velvety taste.

Lemon is the most popular citrus fruit used, as it is easier to combine with various foods, although oranges, bergamots and mandarins are also used.

The selection of the two fruits is based on both ripeness and variety (Gentile di Chieti olives) and the respective percentages may vary.

The fruit is stone-ground and when the right density of paste is achieved, it is extracted under controlled pressure, to avoid the loss of compactness caused by the presence of citric acid, which characteristically brings loosening. Of course this means that it takes longer to make the oil and yield is significantly lower, usually about 40% less. The solids are eliminated, while the liquids (water, oil and lemon juice) are collected and centrifuged. The centrifuge causes the water and lemon juice, whose specific weight is almost identical, to run off together, isolating the oil that has captured only

the lemon aroma, with no other traces. In actual fact, a trait of oil is that it absorbs the olfactive component of anything it comes into contact with, but when subjected to chemical analysis, it appears to be pure extra virgin olive oil, with no other element present.

Local country folk explain that citrus-flavoured oil derived from using lemons to clean the mats of the oil presses when grinding was almost finished. The resulting product was strictly for domestic use by mill owners, typically canny peasants who wasted nothing. So citrus-flavoured oil came about almost by chance, but its growing popularity over the years has led many producers to increase the small quantities of product available and market it. Used raw, this oil lends a special touch to salads and vegetables, as well as fish and meats, particularly when boiled or barbecued.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: le attrezzature utilizzate non differiscono in nulla rispetto alla tradizionale lavorazione in frantoio con impianti tradizionali o continui o per colamento.

Locali di lavorazione e conservazione:

I locali dove si produce l'olio sono gli stessi di quelli dove si produce un comune olio extravergine d'oliva. Altresì sono identiche le condizioni di stoccaggio in serbatoi di acciaio inox, adatti a conservare ogni tipo di olio.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation: the equipment used is in no way different from traditional oil pressing devices, which may use the continuous or the trickling method.

Description of premises: the premises are the same as those used to produce standard extra virgin olive oil. The oil is also stored in identical stainless steel containers, which are suitable for all types of oil.

**PASTE FRESCHE E PRODOTTI
DI PANETTERIA, BISCOTTERIA,
PASTICCERIA E CONFETTERIA**

**FRESH PASTA AND BAKERY
PRODUCTS, BISCUITS, PATISSERIE
AND CONFECTIONERY**







'NDURCIULLUNE

Questa pasta è caratteristica del territorio attraversato dall'antico tratturo L'Aquila-Foggia, detto anche Tratturo Magno, nel tratto fra Lanciano e Cupello. Si tratta di una pasta fresca lavorata a mano, a base di semola di grano duro e farina di grano tenero, di colore avorio opaco, tagliata in spaghetti lunghi e sottili a sezione rettangolare.

L'impasto si ottiene aggiungendo alla miscela, formata dal 70% di semola e il 30% di farina, un 40-50 % di acqua con un pizzico di sale. Dopo aver ben lavorato e amalgamato l'impasto, lo si lascia riposare coperto da uno strofinaccio per circa 20 minuti, trascorsi i quali si rilavora l'impasto e lo si lascia riposare per altri 10 minuti. La fase successiva prevede la riduzione in sfoglia dell'impasto di circa 4-6 mm. di spessore con il matterello.

La sfoglia così ottenuta viene tagliata a mano con un arnese tipico della cucina abruzzese, la chitarra o "carraturo", che è formato da un telaio di legno su cui sono tesi dei fili di acciaio: la sfoglia vi viene poggiata e quindi rullata con forza col matterello, in modo che i sottili fili paralleli d'acciaio la taglino in "spaghetti" a sezione rettangolare di dimensione 4 x 6 millimetri e di circa 50 cm di lunghezza.

Per poterli gustare appieno gli 'ndurciullune vanno conditi con sugo a base di carne di castrato o di pecora (con cui vanno preparati degli involtini con un ripieno composto da un battuto di erbe aromatiche, aglio, prezzemolo, pancetta di maiale o lardo) pomodoro a pezzetti, olio extravergine di oliva e varie spezie aromatiche.

Questo piatto nasce dall'incontro della civiltà contadina con quella pastorale, che avveniva durante la transumanza (l'ultima risale al 1961), in quanto riunisce le materie prime più utilizzate in entrambe le culture. La sua origine è perciò sicuramente da riferire a un'epoca che risale a oltre un quarto di secolo fa e la ricetta è stata trasmessa oralmente dai contadini anziani.

'NDURCIULLUNE PASTA

This pasta is typical of the the area between Cupello and Lanciano, a district crossed by the old Tratturo Magno sheep track connecting L'Aquila and Foggia.

It is fresh, handmade pasta made from durum wheat semolina and soft wheat flour, opaque ivory in colour and cut into long, square-section spaghetti.

The dough is made by adding water and salt in the proportion of 40-50% to a mixture composed of 70% semolina and 30% flour. After mixing and kneading, the dough is covered with a clean cloth and allowed to rest for about 20 minutes, before kneading again and allowing to rest for a further 10 minutes. It is then rolled into a sheet about 4-6mm thick, using a rolling pin.

The 'ndurciullune is then cut with the "chitarra" (or "carraturo"), a wooden frame stretched with steel wire: the pasta is laid over the wires and then rolled heavily with a rolling pin, so that the slender parallel steel threads slice the "spaghetti" to a 4 x 6mm rectangular square and about 50cm in length.

'Ndurciullune pasta is best served with a sauce made from mutton or lamb (used to make rolls stuffed with herbs, garlic and parsley, belly pork or lard), chopped tomatoes, extra virgin olive oil and various herbs.

This dish is the result of the fusion of the peasant and sheep-farming civilisations, which occurred during transhumance (the last of which dates back to 1961), combining the most widely used raw materials of both cultures. There is no doubt that the recipe dates back much further than 25 years and has been handed down by word of mouth amongst older country folk.



MACCHERONI ALLA MOLINARA o ALLA MUGNAIA

I maccheroni alla molinara (o "alla mugnaia") sono dei lunghi, spessi e irregolari maccheroni pieni tirati a mano, del diametro di 4-6 mm, realizzati con un semplice impasto di acqua, semola e farina.

Sono caratteristici della provincia di Teramo e di Pescara, in particolare dei comuni della Val Fino e dei Monti della Laga, e si ottengono lavorando l'impasto sino a ottenere un panetto al centro del quale verrà praticato un foro. Questa parte della lavorazione è la più complessa e richiede mani sapienti ed esperte che, l'una di fronte all'altra, sappiano infilarsi nel foro dell'impasto per lavorarlo ancora circolarmente, sfinando e allungando progressivamente l'anello fino a ottenere un lunghissimo maccherone, che poi va tagliato nella lunghezza voluta, generalmente circa il doppio rispetto a un normale spaghetti.

Le origini dei maccheroni alla molinara risalgono intorno al 1340, quando venne introdotto nelle mense di re Roberto d'Angiò, legando questa preparazione alla nascita dei mulini a palmenti, fatti costruire sul fiume Fino dai duchi d'Acquaviva, signori di Atri, come racconta Angelo De Victorii-Medori nell'articolo "La cucina teramana nella gastronomia abruzzese" (A. IV n.10 della rivista "Abruzzo gastronomico", Teramo 1979). La metodica di lavorazione osserva ancora oggi le regole della tradizione ed è attestata da Rino Faranda in *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).

MOLINARA or MUGNAIA MACARONI

"Molinara" macaroni, otherwise known as "alla mugnaia", are an uneven type of thick, hand-made spaghetti, 4-6mm, using just flour, semolina and water. This kind of pasta is a speciality of the Provinces of Teramo and Pescara, particularly the towns and villages of the Fino Valley and the Laga Mountains, and is made by kneading flour and eggs until a slab of dough is obtained, which is then bored.

This part of the preparation is the most complex stage and requires skilled and experienced hands, for it is necessary to work the pasta in a circular fashion (as though it were the inner tube of a bicycle tyre) from inside the hole,



until very long macaroni is obtained, then it is cut to the desired length – generally twice as long as normal spaghetti.

The origins of "maccheroni alla molinara" date back to around 1340, when the recipe was introduced to the table of King Robert of Anjou, associating the dish with the foundation of the watermills ("molini") built on the River Fino by the Dukes of Acquaviva, lords of Atri, as described by Angelo De Victorii-Medori in his article about Teramo recipes in Abruzzo cuisine: "La cucina teramana nella gastronomia abruzzese" (A. IV no.10 of the review "Abruzzo gastronomico", Teramo 1979).

The traditional method that is still used today is vouched for by Rino Faranda in his *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).



MACCHERONI ALLA CHITARRA

I maccheroni alla chitarra sono considerati il primo piatto abruzzese per eccellenza e non a caso sono diffusi su tutto il territorio regionale. Si presentano come uno spaghetti a sezione quadrata ottenuto da un impasto di farina e uova. La pasta va lavorata per 35-40 minuti e stesa col matterello in modo da ottenere una sfoglia non troppo sottile. Una volta realizzata la sfoglia di pasta, questa viene tagliata in rettangoli lunghi 60 cm circa e larghi circa 20 che vengono pressati con il matterello sulla "chitarra" fino a ottenere dei maccheroni che scendono sul piano inclinato posto all'interno. Questo tipo di pasta si presta a qualsiasi tipo di condimento, anche se tra i più utilizzati in Abruzzo c'è il classico sugo alle pallottine di carne, il sugo alle tre carni, oppure con pomodoro e basilico, o con funghi e tartufi, o ai frutti di mare.

Il nome di "maccheroni alla chitarra" deriva dallo strumento attraverso il quale l'impasto viene tagliato. La "chitarra" (cosiddetta, perché le sue corde di acciaio vibrando emettono il suono caratteristico dello strumento musicale) è infatti composta da un telaio di legno rettangolare, oppure da due telai con le facce contrapposte che hanno nel loro spazio interno un piano inclinato di legno sul quale sono fissate delle corde metalliche, distanziate 2-3 millimetri per i maccheroni; dalla parte opposta le corde sono fissate a distanza di 4-6 millimetri e sono utilizzate per le fettucine.

La "chitarra-maccaronare" ideata per rendere più facile alle massaie il taglio esatto delle "tajarelle", fu realizzata più di un secolo fa dai "setacciari" di San Martino sulla Marrucina, in provincia di Chieti, che costruirono il prototipo verso il 1860, dopo l'introduzione in Italia del filo d'acciaio o acciaioio, diffuso dai tedeschi. L'attrezzo era chiamato in origine "carratore per pasta" (in dialetto "lu carrature"), e con questo nome è citato in un documento notarile pescarese del 1871, tra i tanti oggetti facenti parte del corredo di una sposa.

Il nome "carratore" deriva dal francese "carrer" che significa squadrare regolarmente, e gli è stato attribuito nel luogo di origine, San Martino sulla Marrucina, durante l'influenza linguistica transalpina sul dialetto abruzzese, protrattasi dal periodo angioino fino al periodo murattiano. Soltanto ai primi del Novecento il "carratore" cominciò a essere chiamato "chitarra". Ricca è la bibliografia che attesta la lunga tradizione tipicamente abruzzese dei maccheroni alla chitarra. In particolare sono importanti i contributi di Rodolfo Molino *Sulla chitarra-maccheronaio* e di Angelo De Victoriis-Medori in *La Cucina Teramana nella Gastronomia Abruzzese*, rispettivamente apparsi sul n.10 e sul n.11 A.IV della rivista "Abruzzo gastronomico", e infine il testo di Rino Faranda *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).

CHITARRA MACARONI

"Maccheroni alla chitarra" are considered the quintessential Abruzzo starter and are widespread throughout the region. This square cross-section spaghetti is made from flour and eggs. The pasta is kneaded for about 35-40 minutes and rolled out to produce a sheet of dough that is not too thin. After the pasta has been rolled out, it is then sliced into 60cm strips that are about 20cm wide, then it is pressed over the "chitarra" with a rolling pin until the pasta strips fall onto the sloping surface inside the implement. This type of pasta goes well with all sorts of sauces, but the most popular in Abruzzo include the classic meatball sauce, the three-meat sauce, or a tomato and basil sauce, and also with mushrooms and truffles or a seafood sauce.

The name "chitarra" is derived from the implement used to cut the pasta. The "chitarra" (thus called because its steel wires vibrate and sound like a guitar) consists of a rectangular wooden frame or of two frames connected by a sloping board; wires are inserted between the two sides, 2-3mm apart for macaroni, whereas the opposite side of the double-frame version has wires spaced 4-6 mm apart, used to prepare fettucine.

The "chitarra" for making macaroni was invented over a century ago by the sieve-makers of San Martino sulla Marrucina, in the Province of Chieti, to help housewives to cut their "tajarelle" more precisely. The prototype is dated about 1860, following the introduction of steel or tempered iron wire to Italy by the Germans. The implement was originally called a "carratore per pasta" (or "lu carratur" in local dialect) and is mentioned with this name in a Pescara notarial deed dated 1871, where it appeared among the many objects of a bridal trousseau.

The name "carratore" is derived from the French verb "carrer", which means to cut square, and was given to the implement in its place of origin, San Martino sulla Marrucina, at a time when French influenced Abruzzo dialect, from the eighteenth century to the end of the rule of Joachim Murat. It was not until the early twentieth century that the "carratore" began to be known as a "chitarra".

A vast bibliography proves the long and typically local tradition of macaroni "alla chitarra". In particular there are important contributions from Rodolfo Molino (*Sulla chitarra-maccheronaio*) and Angelo De Victoriis-Medori in *La Cucina Teramana nella Gastronomia Abruzzese*, published respectively in issues 10 and 11 A.IV of the review "Abruzzo gastronomico"; lastly there is Rino Faranda's *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).





MACCHERONI CON LE CEPPE

I maccheroni con le "ceppe" indicano una pasta all'uovo fresca dalla forma di un bucatino della lunghezza di 8-10 cm. Interessati alla sua produzione sono Civitella del Tronto e i comuni limitrofi, nella zona montana e pedemontana dei Monti della Laga, in provincia di Teramo. Per la sua preparazione occorre fare un impasto con farina uova e acqua su una spianatoia (una tavola di legno appoggiata abitualmente sul tavolo della cucina) per lavorare una massa che deve risultare tenera. Dopo aver ben amalgamato l'impasto bisogna ungere con olio e lasciare riposare per 30 minuti, quindi dividere la pasta in tanti pezzi uguali, che saranno allungati, rullando verticalmente e orizzontalmente con due mani su di essi, fino alla dimensione di circa 15 cm. Quindi si avvolge ognuno dei maccheroni intorno al "ceppo", così da ottenere un maccherone col buco. La tradizione vuole che la pasta venga condita con funghi, dei quali la zona dei Monti della Laga è ricchissima, precedentemente cotti in padella con aglio e olio (li ceppe 'ngghi li fungh'). Il nome di questo tipo di maccheroni deriva dal fatto che fino a tempi recenti per fare il buco nel maccherone si adoperava una sottile bacchetta di legno ben levigata (ceppo). Ad essa è stata sostituita la stecca d'ombrello, che ancora oggi solo un vecchio artigiano di Civitella del Tronto provvede a fornire. È un piatto la cui preparazione richiede tutta l'esperienza e l'abilità delle massaie civitellesi, essendo tutt'altro che facile tirare via dal ferro il maccherone perfettamente dritto e integro. Questa tradizionale metodica di lavorazione è attestata da Rino Faranda *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).

MACARONI WITH "CEPPE"

Macaroni with "ceppe" are a type of fresh egg pasta in the shape of a "bucatinò", about 8-10cm long. They are made in Civitella del Tronto and neighbouring towns in the Laga Mountains and foothill area, in the Province of Teramo. This pasta is made by mixing flour, eggs and water on a pastry board, called a "spianatoia" locally, then the dough is kneaded until it is soft. When a soft consistency is achieved the pasta is drizzled with oil and left to rest for half an hour, then divided into many equal pieces, which will be lengthened by rolling them in both directions, with both hands, until they are 15cm in length. Each strip of pasta is then wrapped around the "ceppo", so as to obtain a length of hollow pasta. Tradition decrees that the pasta should be served with mushrooms, which are plentiful on the Laga Mountains, fried with garlic and oil, for a dish called "li ceppe 'ngghi li fungh'". The name of this type of macaroni derives from the fact that until recent times the pasta was wrapped around a thin, smooth wooden rod, called the "ceppo". This has now been replaced by an umbrella rib, which the last of Civitella del Tronto's surviving craftsmen can still provide. The preparation of this dish requires all the experience and ability of Civitella's cooks as it is very difficult to pull the macaroni off the rod, whilst keeping it perfectly straight and intact. The traditional method that is still used today is vouched for by Rino Faranda in his *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).



CORDE DELLE CHIOCHIE

È un tipo di maccherone alla chitarra a sezione più grande, ed è diffuso nell'area montana e pedemontana della provincia di Chieti. Questa pasta particolare è realizzata con acqua, farina di grano duro e chiare di uovo. Dopo aver messo la farina su un tavolo di marmo o su una spianatora (un'ampia base di legno generalmente utilizzata per impastare o per la polenta, posta sul tavolo da cucina) bisogna fare un vuoto al centro, versare le chiare d'uovo con l'aggiunta di un po' di acqua e poi lavorare la massa fino a ottenere una pasta abbastanza dura. Una volta pronta la sfoglia, che non deve essere molto sottile, va ripiegata in modo da ottenere una specie di sciarpa arrotolata e tagliata con il coltello in modo da ottenere una sezione più spessa. Il condimento principe per le corde delle chiochie è naturalmente uno dei due classici abruzzesi, il sugo d'agnello o ancor di più, alle tre carni (pezzi particolari di manzo o vitellone, agnello o castrato, e maiale) olio extravergine d'oliva, cipolla, coste di sedano, carota, spicchi d'aglio, e un bicchiere di Montepulciano d'Abruzzo DOC da sfumare con la carne. Eventualmente, per la rosolatura e la cottura della carne si può unire un mazzetto di spezie (rosmarino, alloro, salvia) da togliere prima di aggiungere i pomodoro pelati. La cottura varia a seconda del gusto e delle abitudini, generalmente da un minimo di un'ora fino a oltre due ore, fino a quando il sugo raggiunge una giusta densità. Il piatto va servito con una spolverata di pecorino grattugiato. Questo tipo di pasta ricorda nella forma i lunghi crioli di cuoio che servivano un tempo a legare intorno alla caviglia le particolari calzature dei pastori dette appunto 'chiochie'. Nella zona della valle del Sagittario, in provincia di L'Aquila, questo tipo di pasta è anche chiamata 'stringhitelle' (da stringhe, lacci). Le corde delle chiochie possono essere servite in una terrina di coccio o in piatto fondo; si consiglia di accompagnarle con vino rosso fermentato giovane o Cerasuolo d'Abruzzo DOC.

“CORDE DELLE CHIOCHIE” PASTA

This is a type of “maccherone alla chitarra” (a square-section macaroni) but thicker than normal, and popular in the mountains and foothills of the Province of Chieti. This unusual pasta is made with water, durum wheat flour and egg white. A well of flour is made on a marble worktop or “spianatora” (a large wooden board normally used for making pasta or polenta, placed on the kitchen table) and egg white poured in with a little additional water before working it all together to produce a fairly solid pasta. When



the dough is ready it is rolled out, not too thin, and is then folded over to form a sort of rolled scarf, then it is cut with a knife to achieve a thicker section. The most popular sauce served with the “corde delle chiochie” (as with any long pasta) is, of course, one of the two Abruzzo classics, lamb sauce or, even better, “sugo alle tre carni” (using special cuts of three meats: beef or veal, lamb or mutton and pork), extra virgin olive oil, onion, sticks of celery, carrots, cloves of garlic and a glass of Montepulciano d'Abruzzo D.O.C. to reduce in the meat. While browning and cooking the meat, a bunch of herbs (such as rosemary, laurel and sage) may be added but should be removed before adding the peeled tomatoes. The cooking time varies according to taste and habit, but generally a minimum of one hour to over two hours, until the sauces are the right density. The dish is served with a generous sprinkling of grated Pecorino cheese. “Chiochie” were a type of footwear worn by shepherds and this pasta resembles the long leather thongs used to bind the boots around the ankle. In the Sagittario Valley, in the Province of L'Aquila, this pasta is also called “stringhitelle” (shoe laces). “Corde de le chioche” can also be served in an earthenware terrine or soup bowl, and recommended wine is a young fermented red or Cerasuolo d'Abruzzo DOC rosé.



SCRIPPELLE

Le scrippelle, tipiche del teramano, si presentano come sottili frittatine preparate con farina, uova e acqua. Per la preparazione delle scrippelle (o screppelle), occorre amalgamare uova e farina, diluendole con mezzo bicchiere d'acqua per ogni uovo. Unta la padella con lardo (o con olio) e lasciata scolare per un po', con un mestolo si versa l'impasto un poco alla volta, e lasciando cuocere a fuoco basso, così da ottenere delle frittatine molto sottili. Oltre che *'mbusse* (bagnate) in brodo di gallina, possono essere utilizzate per un'altra squisitezza tradizionale della zona, il timballo alla teramana: si tratta di una preparazione che utilizza le scrippelle in sostituzione della sfoglia di pasta, con le scrippelle disposte a strati, una sull'altra, e alternate con un ricco condimento, che può essere sia solo in bianco con carciofi fritti (oppure spinaci o piselli) e scamorza, sia aggiungendo un sugo realizzato con un trito di carne di manzo, agnello e maiale (200 g ciascuno per 6 persone), polpettine, pomodoro, cipolla, carota, parmigiano e uova sbattute con il latte. Questo stesso condimento può accompagnare i cannelloni (scrippelle arrotolate e ripiene di un impasto a base di carne o di ricotta e spinaci) e anche

i fagottini (ripiegati su se stessi, vuoti o con gli stessi ripieni dei cannelloni). Una piccola notazione riguarda la simpatica discussione che appassiona gli esperti locali circa la preparazione del timballo, in particolare sull'utilizzo delle screppelle o della classica sfoglia di pasta tagliata a fazzoletti. C'è comunque da dire che ben più fine e squisita è la versione del timballo con le scrippelle. In ogni caso la cottura avviene mettendo la teglia in un forno già caldo a temperatura di 160°C per un tempo variabile (in genere un'ora), quando il calore abbia amalgamato bene il tutto e abbia creato una leggera crosta sull'ultimo strato.

Con ogni probabilità le scrippelle sono una derivazione rielaborata delle *crêpes* francesi (come riferisce un articolo pubblicato sulla rivista "Abruzzo enogastronomico", A. VIII n. 3, dal titolo "La cucina francese... una bella favola"). La loro versione *'mbusse*, ossia bagnate in brodo, ricetta tipica del teramano, sarebbe stata invece inventata da un cuoco locale, Messer Enrico dei Castorani, che dava man forte a un cuoco francese addetto alla mensa degli ufficiali di stanza a Teramo. Al posto del pane il cuoco francese usa-





va passare ai commensali le crêpes, ritenendole più gradite e appetibili del rozzo pane di granoturco e del pane nero prodotti in quel periodo di carestia. Per un caso fortuito un vassoio di crêpes che Messer Enrico dei Castorani stava preparando, cadde in un recipiente colmo di brodo. Non sapendo come rimediare il cuoco teramano pensò bene di servire, al posto della minestra, quel delizioso miscuglio di crêpes e brodo di gallina. Sembra che nacquero così le "scrippelle" teramane in brodo. L'attestazione della metodica di lavorazione la troviamo, come per tanti prodotti del teramano con una tradizione di almeno 25 anni, nella pubblicazione di Rino Faranda *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).

SCRIPPELLE CREPES

"Scrippelle", a typical Teramo recipe, are a sort of crêpe made with flour, eggs and water. To prepare the "scrippelle" (or "screppelle"), eggs and flour are mixed and diluted with half a glass of water per egg. The frying pan is greased with lard or oil and left to drain briefly, then a ladleful of crêpe mix is poured into the pan and cooked over a low flame, to make very thin pancakes. These crêpes are served either "mbusse", which means "wet", in chicken broth or are used to make the exquisite traditional local dish "timballo alla teramana": layers of "scrippelle" (instead of sheets of egg pasta) alternate with a rich sauce, which can be either white with fried artichokes (or spinach or peas) and scamorza cheese, or a red sauce of minced beef, lamb and pork (200g per person), tomato, onion, carrot, Parmesan cheese and eggs beaten with milk. This same condiment can also be used for "cannel-

loni" (the "scrippelle" are stuffed with a meat or spinach and ricotta filling, then rolled) and also for "fagottini" (empty or folded over with the same filling as the "cannelloni"). There is an amusing debate that absorbs local experts, with regard to the preparation of "timballo", in particular on whether to use "screppelle" or classic sheets of egg pasta. Undoubtedly, the Teramo "timballo", made with "scrippelle" is far the tastiest. In any case, the layered pasta will be cooked in an oven preheated to 160°C, for about an hour usually, until the heat has blended everything together and formed a light crust on the top.

Very probably these are a revised derivation of French crêpes (as mentioned in an article published in the magazine "Abruzzo enogastronomico", Year VIII no. 3, entitled "La cucina francese ...una bella favola" ... in other words "French cuisine... a beautiful fable"). The "mbusse" version, served in broth, is a typical Teramo area recipe, and was invented by a local cook, however: Messer Enrico dei Castorani, who helped a French cook working in an officer's mess in Teramo. Instead of bread the French cook gave his customers "crêpes" because he considered them more agreeable and appetising than the coarse corn and rye breads produced at that time of scarcity. By pure chance, a dish full of crêpes that Messer Enrico dei Castorani was preparing, fell into a recipient full of broth. Not knowing how to remedy the situation the Teramo cook had the idea of serving this delicious mixture of crêpes and chicken broth instead of the soup alone. It seems that this is how Teramo's "scrippelle 'mbusse" were invented.

This dish has certainly been in production for at least 25 years, using traditional methods, as confirmed by Rino Faranda in his *Gastronomia Teramana* (Edizione Tercas, Teramo 1978).

SAGNE A PÈZZE o TACCONELLE

Le 'sagne a pèzze' o 'tacconelle', sono una delle paste più diffuse e apprezzate della regione. Sono a base di semola di grano duro e farina di grano tenero, di colore avorio opaco, e si presentano con forma a rombo o simile.

L'impasto, lavorato a mano, si ottiene aggiungendo acqua quanto basta e un pizzico di sale alla miscela formata per metà da semola e per metà da farina. Dopo aver ben lavorato e amalgamato l'impasto, lo si lascia riposare coperto da uno strofinaccio per circa 1 ora; quindi lo si tira col matterello di legno in sfoglia non troppo sottile. La sfoglia, ben asciutta e infarinata, viene quindi tagliata a strisce di 3-4 cm di larghezza; queste strisce, sovrapposte, vengono infine tagliate a forma di rombi con rapidi colpi di coltello.

Le sagne vengono esaltate da un condimento di estrema freschezza e semplicità, a base di sugo di pomodoro fresco a pezzetti, basilico, aglio e olio extravergine d'oliva, che preferibilmente deve restare abbastanza brodoso e insaporito con formaggio pecorino grattugiato. Altri condimenti adatti sono i legumi, generalmente fagioli, ceci o fave fresche con guanciale. Una derivazione, talvolta di pezzatura appena più grande, sono i *papicci o pappicci* teramani, da condire con un sugo di pomodoro, talvolta contenente guanciale o pancetta a tocchetti, e peperoncino. Nella zona dell'alto Sangro le sagne con fagioli, ma con l'aggiunta delle patate, sono chiamate 'abbòtta pezzènte', quasi a sottolineare il forte valore nutrizionale di questa minestra.

Se oggi è ancora possibile degustare questo piatto lo si deve alla trasmissione orale della ricetta da parte degli anziani della civiltà contadina.

SAGNE A PÈZZE or TACCONELLE PASTA

"Sagne a pezze", also called "tacconelle", is one of Abruzzo's most popular and widespread types of pasta. This opaque ivory-coloured variety is made from durum wheat semolina and soft wheat flour, and usually cut into diamond or similar shapes. The dough is made by adding water and salt to a mixture of equal parts of semolina and flour. After mixing and kneading, the dough is covered with a clean cloth and allowed to rest for about an hour,



then it is rolled out, but not too thinly, with a rolling pin. The very dry, floured pasta sheet is then cut into strips 3-4 cm wide, which are placed on top of one another and cut quickly into lozenge shapes with a knife. The pasta is at its best served with a fresh and very simple liquid sauce made with chopped fresh tomatoes, basil, garlic and extra virgin olive oil, flavoured with grated Pecorino cheese. It is also served with legumes, generally beans, chickpeas or fresh fava beans with cheek bacon. Another form, often slightly larger in size, is the Teramo "papicci" or "pappicci", served with tomato sauce that may contain cubed pork cheek or belly, and chilli pepper.

In the Upper Sangro area, a "sagne" recipe also exists, but has potatoes as well as beans, and is called "abbòtta pezzènte". This dialect expression, meaning "peasant filler", underscores the high nutritional content of this soup and there is no doubt that the recipe's survival can be attributed to word of mouth amongst older country folk.



RAVIOLI DOLCI DI RICOTTA

I ravioli con il ripieno di carne, di verdura o di ricotta, sono comuni a molte regioni, pur con qualche variante nelle dimensioni e nella fattura del contenuto. Tipici dell'Abruzzo e in particolare della provincia

Teramo, sono invece i ravioli dolci, un primo piatto particolare e gustoso.

L'involucro esterno è una normale pasta fresca all'uovo, le dimensioni sono poco più grandi dei normali ravioli, mentre il ripieno è sensibilmente differente, composto da ricotta impastata con tuorli d'uovo, cannella tritata, zucchero, buccia grattugiata di limone e maggiorana.

Per preparare la pasta si dispone la farina a fontana, si rompono le uova e si amalgama il tutto lavorando finché non risulti liscia, badando che non diventi però troppo dura; quindi si tira la sfoglia. Sulla sfoglia tagliata a strisce si dispongono, a intervalli uguali, piccole porzioni di ripieno; quindi si ricopre il tutto con un'altra striscia di pasta e si tagliano i ravioli a forma di mezzaluna, piegando e serrando bene i bordi dei ravioli per evitare che, una volta nell'acqua, possano aprirsi. A cottura ultimata si possono condire sia con sugo di pomodoro che con zucchero e cannella.

Questa ricetta tradizionale risulta attestata già nel 1978 nella pubblicazione *Gastronomia Teramana* di Rino Faranda (Ed. Tercas, Teramo 1978).



SWEET RICOTTA RAVIOLI

Ravioli stuffed with meat, vegetables or ricotta are common to many Italian regions, albeit with a few variations in size and in the composition of the filling. Sweet ravioli, however, are a speciality of Abruzzo,

and especially the Province of Teramo and are a unique, tasty pasta dish.

They are made from fresh egg pasta and are slightly larger than normal ravioli, whilst the filling is quite different, using ricotta mixed with egg yolk, ground cinnamon, sugar, grated lemon peel and marjoram.

The pasta is prepared by making a well in the flour and breaking the eggs to it, then kneading the dough until smooth, ensuring it does not become too hard, then rolling it out. The pasta is cut into strips and spoonfuls of filling are placed on it at regular intervals, then it is covered with another pasta strip and the ravioli are cut into half-moon shapes, folding over the edges and pressing well with a fork to avoid the ravioli opening when cooked in boiling water.

When cooked, the ravioli can be served with tomato sauce or with sugar and cinnamon.

This method is vouched for by Rino Faranda in his *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).





PANE NOBILE DI GUARDIAGRELE

È un pane nobile la cui ricetta affonda le radici nel Medioevo. Le zone interessate alla sua produzione sono quelle pedemontane di Bocca di Valle e di Guardiagrele.

Il pane viene prodotto sia a forma di filone che di pagnotta, con pesi di 500 g o di 1 kg. Per l'impasto si utilizza una complessa miscela di farine tipo '00', integrale, di mais, avena, orzo, miglio e segale, con semi di sesamo, olio extravergine di oliva, formaggio, acqua, sale, lievito madre e una piccola quantità di lievito di birra. La combinazione di questi ingredienti conferisce a questo antico e nobile pane un caratteristico profumo speziato. La lavorazione ha avvio la sera tardi miscelando e impastando a mano le varie farine, il lievito, acqua, sale, formaggio e olio. Si lascia lievitare fino al mattino successivo, poi si procede a lavorare la massa e a dare la forma. Il pane lievita ancora per circa trenta minuti e si inforna a 200°C per circa un'ora e venti minuti. La crosta esternamente è di colore nocciola ambrato con lievi incisioni in superficie, al taglio non manifesta sbriciolature, la mollica è morbida e spugnosa con occhiatura regolare. Si conserva in sacchetti di carta o stoffa per circa quattro giorni, durante i quali il pane mantiene inalterato gusto e morbidezza. La tradizione orale tramandata dagli anziani e l'impiego di alcune farine che rientrano nella miscela, ne attestano le antiche origini. La sua caratteristica risiedeva allora come oggi nel suo essere particolarmente sostanzioso e di lunga conservazione. Per questo motivo era molto apprezzato e consumato dalle popolazioni delle zone pedemontane, dedite all'attività di carbonai, costrette al duro lavoro nei boschi e alle lunghe assenze dai centri abitati.

GUARDIAGRELE NOBLE BREAD

This is a noble bread made from a recipe dating back to the Middle Ages, typical of the Bocca di Valle and Guardiagrele foothills.

The bread is produced both as a bloomer and as a round loaf, weighing 500g or 1kg. The dough is a complex mixture of flours: superfine, whole, corn, oat, barley, millet and rye, with sesame seeds, extra virgin olive oil, cheese, water, salt, culture yeast and a small amount of brewer's yeast. This combination of ingredients gives this ancient, noble bread its particular spicy aroma. Baking starts late in the evening, mixing and kneading the various flours by hand, adding yeast, water, salt, cheese and oil. The dough is left to rise

overnight and the next morning the mixture is worked and given a shape. The bread is left to leaven for another half an hour and is then baked at 200°C for about an hour and 20 minutes. The crust is hazelnut brown with an amber hue, and is lightly scored on the surface, does not crumble when sliced, has a soft, spongy interior with regular pocking. If stored in cloth or paper bags it will last for about four days without losing its flavour or softness.

Traditionally it is said that the several flours used in the dough serve prove the bread's ancient origins. Its main feature, then as now, lies in its being especially substantial and with good shelf life. As a consequence it was much appreciated by local foothill populations, whose main employment was making charcoal, and the heavy work was all undertaken in the woods, demanding long periods away from inhabited areas.



PANE DI SOLINA

Le caratteristiche particolari di questo tipo di pane sono il colore tendenzialmente scuro, tipica della farina di solina, il profumo fragrante per lungo tempo e il sapore piacevolmente amarognolo. Le pagnotte di forma ovale o circolare hanno un peso che varia da 1 a 3 kg, solitamente ben sviluppate in altezza. Alla farina macinata con un molino a pietra si aggiungono acqua, lievito madre, poco sale e si impasta tutto lavorando a lungo. Si lascia la pasta a riposare per diverse ore, durante le quali avviene la prima lievitazione, quindi si rimpasta, si dà la forma, si attende nuovamente la lievitazione per circa un'ora e mezza e quindi si pone il pane a cuocere nel forno a legna per circa un'ora. Al taglio risulta compatto, con la mollica che presenta un'occhiatura piccola, regolare e ben distribuita. La Solina, antica varietà di grano tipica del luogo, caratterizzata da una bassa resa ma da una spiccata attitudine e resistenza alle avversità in ambienti montani, è oggi oggetto di recupero da parte delle istituzioni regionali e degli agricoltori che l'hanno conservata.



SOLINA BREAD

This type of bread tends to be dark, a characteristic of solina flour products, with a long-lasting fragrant aroma and a pleasantly sour flavour. The loaves, usually quite high, are either oval or round and weigh from 1 to 3kg. The stone-ground flour is mixed with water, culture yeast, a little salt, then kneaded at length. The dough is left to rest for several hours, when it rises for the first time, it is then kneaded again, shaped, and left to rise again for about 90 minutes, then the loaves are baked in a wood-burning oven for about an hour. When sliced the interior is compact with small, regular and well-distributed pocking. Solina is an ancient variety of wheat with a low yield, but it is hardy and grows well in mountain environments, so it is now being recuperated by regional institutions and farmers who preserve it.

PANE CASERECCIO AQUILANO

L'indicazione di prodotto agroalimentare tradizionale "Pane Casereccio Aquilano" è riservata al pane che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione che geograficamente comprende l'intero territorio della provincia di L'Aquila. Questo pane è ottenuto da farina di ottima qualità di tipo zero o doppio zero, farina integrale, lievito naturale, sale alimentare e acqua, senza aggiunta di prodotti chimici o additivi. Il prodotto finito deve possedere una serie di caratteristiche tipiche. La crosta dal colore marrone dorato, più o meno scuro deve avere uno spessore di circa 3-4 mm., deve essere croccante e avere la fragranza tipica del cereale tostato. L'alveolatura della mollica deve risultare piccola, omogenea e uniforme di colore bruno chiaro, dall'odore penetrante e appetitoso, dal sapore tipico e sapido e presentare un tasso di umidità secondo le norme vigenti. L'immissione al consumo del Pane Casereccio Aquilano deve avvenire in filoni di circa 1,5 kg di peso e non può essere confezionato sottovuoto, né in contenitori o involucri di plastica che ne alterano il gusto. Si prepara il lievito madre naturale (che deve essere rinfrescato tutti i giorni) composto da 2,5 kg di lievito madre naturale (ottenuto utilizzando la pasta lievitata utilizzata per la precedente produzione e contenente solo lieviti autoctoni dell'ambiente naturale), con l'aggiunta di 10 kg di farina zero o doppio zero e di 6 litri di acqua (temperatura ambiente). L'impasto rimane a temperatura ambiente per circa 12 ore prima di essere utilizzato. Successivamente si procede all'aggiunta di 70 kg di farina tipo zero nazionale addizionata con farina integrale nella percentuale del 20%, 1 kg di sale, circa 40 litri di acqua a temperatura di circa 20°C. Si passa alla fase di crescita che dura circa 1 ora e mezza, ma è soltanto a seguito del controllo diretto effettuato da parte del fornaio sul raggiungimento del giusto grado di lievitazione, che la pasta può essere spezzata. Questa successivamente viene tagliata manualmente, formata, spianata in filoni da circa 2 kg di peso e posta a lievitare su

assi di legno coperti da teli di stoffa per circa 30-40 min. previa valutazione del grado di elasticità. La cottura avviene in forni tradizionali, infornando a circa 220/250°C per circa 2 ore, i filoni precedentemente formati. Una volta sfornato si lascia stabilizzare il pane a temperatura ambiente. La metodologia di preparazione e di lievitazione naturale dell'impasto è requisito fondamentale per una prolungata conservazione della fragranza naturale del prodotto (anche oltre 10 giorni). Questa che oggi è una caratteristica della produzione, era in passato una esigenza primaria legata all'economia familiare: la cottura del pane, infatti, non poteva avvenire troppo frequentemente, sia per evitare un dispendio eccessivo di legna, sia per evitare l'uso assiduo dei forni, gravati dall'antica tassa sulla cottura del pane (il focatico).

L'AQUILA HOMESTYLE BREAD

The traditional agrifood product label "Pane Casereccio Aquilano" refers specifically to bread made in compliance with conditions and requisites laid down in the production regulations whose geographical territory is the entire Province of L'Aquila.

This bread is made with top quality fine or superfine flour, wholemeal flour, natural yeast, cooking salt and water, with no chemical products or additives. The finished product must have a series of specific characteristics: the crust should be varying shades of golden brown, about 3-4mm thick, crispy and with the fragrance typical of toasted cereal. The interior is light brown, even and uniform with small pocking and a penetrating, appetising aroma, and typical sapid taste. The "Pane Casereccio Aquilano" label requires loaves to weigh about 1.5kg, if they are to go on sale, and they cannot be vacuum-packed or in plastic containers or packs that may alter the flavour. Preparation requires 2.5kg natural culture yeast (made by using the leavened dough from the previous day's baking, containing only autochthonous yeasts from the natural environment and which should be refreshed daily) to be added to 10kg of fine and superfine flour, with six litres of room temperature water. The dough is left at room temperature for about 12 hours before it is used. Subsequently 70kg of domestic fine flour, mixed with 20% whole flour, 1kg of salt and about 40 litres of water at 20°C are added. The next stage is to leave the dough to grow for about 90 minutes but only after a direct check made by the baker ensures the right level of leavening has been reached, so the dough can split. This is then cut by hand, shaped and flattened into 2kg loaves, left to rise for 30-40 minutes on wooden shelves covered with cloths, but only after the springiness has been checked. The shaped loaves are baked in traditional ovens at about 220/250°C, for two hours. When baked, the bread is removed and left to settle at room temperature. The preparation and natural rising method in the recipe are fundamental requisites if the bread is to retain at length its natural fragrance (even over 10 days). What is now seen as a production feature was actually a necessity in home economics of the past: in fact, families could not bake bread too often because it used too much wood and also because of the ancient "focatico" tax applied to bread baking.





PAGNOTTE DA FORNO DI S. AGATA

Tipico di Castelvecchio Subequo (in provincia di L'Aquila), è un pane sacro legato alla celebrazione della festa di Sant'Agata che, qui si celebra due volte l'anno, il 5 febbraio e il 20 agosto. In queste occasioni vengono preparati dei pani a forma di seno, portati nella chiesa rurale a lei dedicata, che vengono benedetti e bagnati nell'acqua della sorgente adiacente.

Le pagnotte vengono preparate sia salate che dolci, sono impastate con farina di grano tenero della varietà locale "Solina" macinato a pietra, patate, lievito naturale di pasta acida, olio, zucchero (oppure sale), uova e semi di anice. L'impasto di farina, pasta acida, e patate lessate e schiacciate viene messo a lievitare una notte. Al mattino si rimpasta con, uova intere (15-16 uova ogni 5 kg di farina), anice, sale oppure zucchero.

Si lascia lievitare per 3 ore, si modellano le "cacchiette" e poi s'inforna per una quarantina di minuti.

È una preparazione prettamente casalinga, ma in questi ultimi anni, in occasione delle due ricorrenze, un forno della zona ne sviluppa una piccola produzione. Tuttavia i tentativi di fare delle Pagnotte di Sant'Agata un prodotto commerciale non hanno minimamente tenuto conto della ricetta e delle modalità tradizionali di preparazione. Antonio De Nino nel suo *Usi, costumi e tradizioni* racconta che un tempo le donne incinte e le puerpere facevano delle abluzioni con l'acqua della sorgente invocando la santa che non facesse loro mancare il latte per la prole. Si tratta infatti di una espressione della tradizione e della fede popolare che risale a tempi immemorabili, e che ancora oggi si è conservata in alcune famiglie.

SANT'AGATA ROLLS

This sacred bread is typical of Castelvecchio Subequo (Province of L'Aquila) and is linked to the feast of St Agatha, celebrated there twice a year, on 5 February and 20 August. On these two dates, breast-shaped bread rolls are prepared and taken to the rural church dedicated to this Saint, where they are blessed and dipped in the water of a nearby spring. In his *Usi, costumi e tradizioni*, Antonio De Nino explained that at one time pregnant and newly-delivered women would wash in the spring water and pray to the Saint to ensure they had plenty of milk for their babies. In fact this is an expression of tradition and popular faith rooted in the mists of time and which is still to be found today in several families. The dough is both sweet and savoury, made with a local variety of stone-ground soft wheat flour called solina, potatoes, natural sourdough, oil, sugar (or salt), mixed with egg and aniseed. The flour, sourdough and boiled mashed potato mixture is left to leaven overnight. In the morning it is remixed with eggs (15-16 eggs for every 5kg of flour), aniseed, sugar or salt. The dough is left to rise for three hours, the "cacchiette" or buns are shaped and then baked for about 40 minutes.

The bread is generally made at home, but in recent years a local bakery has specialised in their production for the two feast days. Nonetheless attempts to make "Pagnotte di Sant'Agata" a commercial product have ignored the traditional recipe and preparation methods.

PANE DI CAPPELLI

Il pane di Cappelli è ottenuto da una lavorazione particolare che è stata tramandata da padre in figlio per decenni sin dal 1930. Caratteristico della provincia di Chieti, questo pane viene lavorato con farine di grani duri tipici delle colline abruzzesi, che per il loro profumo, unito alla lavorazione della pasta di riporto (lievito madre) e all'aggiunta di pasta acida, permettono di avere un aroma tipico. Gli ingredienti sono: farina di semola di grano duro (10 kg); acqua (8 kg); lievito di pasta di riporto (pH 4,1-3,5 kg); pasta acida (pH 3,8-

500 g); sale (250 g). Per la produzione di questo pane si procede al rinfresco serale, che consiste nell'impastare una parte di lievito di pasta di riporto e due parti di farina di grano duro e, dopo circa 3 ore e trenta minuti, si ripete la stessa operazione sempre con una parte di pasta e due di farina. La lievitazione esatta della pasta di riporto avviene al momento del raddoppio della massa, ed è quindi pronta all'uso. La pasta acida consiste in una massa che il panificatore lascia la mattina per il giorno dopo da amalgamare all'impasto. La stessa viene lasciata in contenitori con acqua fresca, in modo da favorirne la fermentazione con la produzione di acidi acetici che conferiscono al pane friabilità e permettono la sua conservazione per alcune settimane. L'impasto, effettuato con macchine impastatrici, dura circa trenta minuti; la pasta viene messa a riposare in apposite casse di legno, alla base delle quali vengono poggiati dei teli di stoffa che una volta coperto il pane, essendo grezzi e asciutti, non si attaccano ad esso. Il legno di queste casse serve anche a permettere che la massa cruda lieviti naturalmente: i lieviti infatti si riproducono in presenza di ossigeno, creando eteri acetici. La lievitazione dura circa tre ore e trenta. Il pane viene lavorato in pezzature che variano da circa 500 g a 2 kg. Dopo la lavorazione il pane va inciso e infornato. La cottura varia a seconda della pezzatura del pane. Il pane di Cappelli presenta una colorazione interna giallo paglierino con pronunciati alveoli di forma ovale e può conservarsi per alcune settimane.

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto cotto: proteine 15%; carboidrati 60%; fibre 1,5%; acqua 28,5%; lipidi 0,5%; kcal 276.

L'elemento caratteristico della produzione di questo pane è l'uso della pasta di riporto, detto lievito madre, che il panificatore oggi cura ancora con le antiche metodologie. Il pane di Cappelli è prodotto da oltre 30 anni ed è conosciuto con diversi nomi dialettali (filoncino di municarella; coppietta; pagnotta alta; filone; cuscino; schirone).

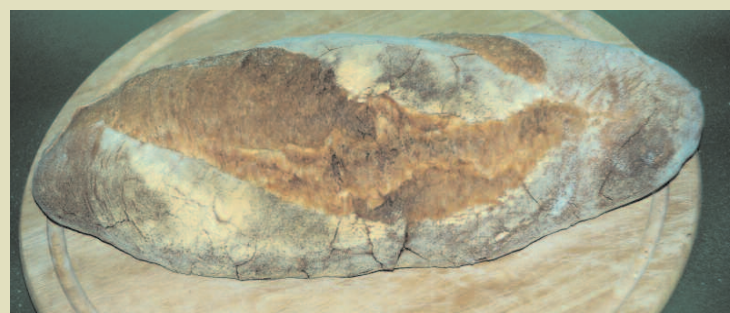
CAPPELLI BREAD

Cappelli bread is made by a special process that has been passed down from father to son for decades since 1930. The bread, which is a speciality of the Province of Chieti, is made with durum wheat flour, typical of the Abruzzo hills and its unique smell, combined with the making of the culture yeast and the addition of sourdough, is what produces the traditional aroma.

The ingredients are: durum wheat semolina (10kg); water (8kg); culture yeast (pH 4.1-3.5kg); sourdough (pH 3.8-500g); salt (250g). The production of this bread begins in the evening when one third of the culture yeast is mixed with two thirds of the durum wheat semolina, left for three and a half hours, then the operation is repeated, in the same proportions. When the dough doubles in size it means the culture yeast has leavened exactly and is therefore ready to use. The sourdough is a piece of dough that the baker sets aside in the morning so it can be added to the next day's bread; it is left in containers of cool water to encourage fermentation through production of acetic acids that give the bread its delicacy and extend its shelf life to several weeks. The kneading, carried out with traditional kneading machines, lasts about thirty minutes and the dough is left to rest in wooden containers that have been lined with coarse, dry cloths, so when the loaves are placed on them the dough does not stick to the cloth. These wooden containers also allow the raw dough to leaven naturally and as the yeasts reproduce in the presence of oxygen, acetic ethers are generated. Leavening requires about three and a half hours. The dough is cut into loaves that go from 500g to 2kg in weight. After this, the bread is scored and put in the oven. Cooking time varies depending on the size of the loaf. Inside, the bread is straw yellow in colour with pronounced oval-shaped pockets; it can be kept for several weeks.

Nutritional values per 100g of cooked product: protein: 15%; carbohydrates: 60%; fibres: 1.5%; water: 28.5%; fats: 0.5%; kcal: 276.

The most important element in making this bread is the raising dough, also known as culture yeast, which today's baker still prepares in the traditional manner. Cappelli bread has been made for at least three decades and it has various dialect names ("filoncino di municarella"; "coppietta"; "pagnotta alta"; "filone"; "cuscino"; "schirone").



PANE CON LE PATATE

Il pane con le patate è noto per la prolungata conservazione, che può essere protratta anche per una settimana senza che il prodotto perda morbidezza e fragranza. La funzione dell'aggiunta di patate è appunto quella di far conservare meglio e più a lungo il pane, in virtù della presenza dell'amido di patata. È un prodotto tradizionale e caratteristico delle zone interne abruzzesi, in particolare dell'aquilano e del teramano, dove le patate vengono coltivate, e trae origine dalla necessità, in tempi passati, di ottenere il pane risparmiando farina mediante l'aggiunta di un altro prodotto vegetale a minor costo.

È caratterizzato da un colore piuttosto scuro in superficie rispetto al pane normale, ha un sapore più intenso rispetto al pane prodotto solo con farina e un profumo molto gradevole soprattutto appena sfornato. Risulta molto morbido e fragrante dopo la cottura.

Si prepara un impasto di farina e lievito che, dopo la lavorazione viene conservato, coperto con una tovaglia, all'interno di un contenitore di legno ("madia"). L'impasto preparato viene così tenuto per una notte intera affinché possa lievitare bene. La mattina successiva si aggiunge altra farina, acqua calda e le patate precedentemente sbucciate, lessate e schiacciate in quantità pari al 20% del peso dell'impasto. Il nuovo impasto viene quindi suddiviso per la preparazione delle pagnotte che vengono poi riposte coperte e lasciate lievitare per circa altre tre ore in luogo caldo. Quindi vengono poste in forno a una temperatura di 180-200°C per circa un'ora.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: i materiali e le attrezzature per la preparazione e per il condizionamento del pane con le patate sono le stesse di quelle utilizzate per la normale panificazione. La cottura viene fatta anche con forno a legna che contribuisce a esaltare le caratteristiche di sapore e fragranza del prodotto.

Locali di lavorazione e conservazione: i locali di lavorazione e conservazione hanno gli stessi requisiti della normale panificazione.

ELEMENTI DELLA TRADIZIONALITÀ

La legge 4 Luglio 1967 n. 580 vietava l'uso delle patate nella produzione del pane. Successivi aggiornamenti alla citata legge, hanno però consentito l'uso di questo prodotto vegetale per la produzione del pane. Attualmente, nelle zone di produzione, il pane con le patate è assai ricercato dai consumatori che ne apprezzano le ottime caratteristiche organolettiche e di conservazione.

BREAD LOAF WITH POTATOES

Bread made with potatoes is renowned for its extended shelf life, with loaves staying soft and fragrant for as long as a week. Potatoes are added to the ingredients precisely for that reason: to help the bread stay fresh longer, achieved thanks to potato starch.

This is a traditional product, typical of inland Abruzzo, in particular the Provinces of L'Aquila and Teramo, where potatoes are a crop and were added to bread dough in the past so bread-making costs could be cut by using a cheaper vegetable product to replace flour.

This type of bread has a darker crust than a standard loaf, a more intense flavour than bread made only with flour, and a mouth-watering aroma, especially just out of the oven. It is very soft and fragrant when freshly baked.

The recipe involves mixing flour and yeast, which is kneaded and then covered with a cloth and left in a wooden trough called a "madia". The dough is left to rise overnight for best results.

The next day more flour is added, as well as hot water and potatoes that have been peeled, boiled and mashed, for 20% of the total weight of the dough.

The new dough is then separated into loaves that are covered and left to rise in a warm place for a further three hours. The bread is then oven-baked at 180-200°C for about an hour.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: the materials and equipment used to prepare and condition bread with potatoes are identical to those used for standard bread making. The loaves are also baked in wood-burning ovens, which contributes to enhancing the flavour and fragrance of the product.

Description of processing, conservation and ageing premises: the processing and conservation premises are covered by the same requirements as those applied to standard bread making.

PRODUCT TRADITIONS

Act 580 of 4 July 1967 prohibited the use of potatoes in bread production. Subsequent updates to this act have actually allowed the addition of these vegetables to bread-making procedures. Currently, in the production area bread with potatoes is in great demand with consumers as they appreciate the excellent sensorial characteristics and its long shelf life.





PIZZA SCIME

Questa pizza, che da tempi remoti ha rappresentato un elemento sostitutivo del pane, ha la caratteristica di essere azzima, cioè preparata senza l'uso del lievito, testimoniando una probabile origine dalle numerose comunità ebraiche storicamente presenti in Abruzzo. Può essere chiamata in modo diverso a seconda dei luoghi dove è prodotta: è conosciuta col nome di "pizza scime" in provincia di Chieti (Roccascalegna, Casoli, Altino, Orsogna, Pretoro e altri comuni limitrofi); nelle province di Pescara (Penne e Città Sant'Angelo) e di Teramo (Castilenti e Bisenti) è nota col nome di "pizza scive", mentre in provincia dell'Aquila a Civitaretenga è detta "pizza ascima". Si presenta come una bassa focaccia bianco-dorata, con rilievi romboidali in superficie, realizzati con il coltello al termine della fase di lavorazione dell'impasto al fine di renderla più facilmente porzionabile nel momento del consumo. Per ciascuna zona di produzione si sono affermate delle varianti, sia negli ingredienti utilizzati sia nella procedura seguita nella preparazione rispetto alla ricetta originaria, sebbene gli elementi costitutivi di base restino farina, olio extravergine di oliva, acqua e sale. Alcune varianti prevedono la sostituzione di una parte dell'acqua con un bicchiere di vino bianco. L'assenza di lievito nella preparazione conferisce alla focaccia un aspetto piuttosto compatto, mentre l'aggiunta di olio dona fragranza e la rende croccante. Si prepara disponendo la farina su un tavolo creando un'invaso entro cui viene versato l'olio, l'acqua e il sale, quindi si impasta facendo amalgamare bene i componenti. A questo punto l'impasto viene arrotondato e schiacciato fino a ottenere uno spessore di circa 1,5 cm. Prima della cottura, con il coltello si realizzano delle incisioni lungo tutta la superficie dell'impasto, fino a formare dei rombi. A questo punto, il prodotto così preparato viene steso per essere cotto direttamente sul piano del focolare, sotto il "coppo" ricoperto e circondato di brace. Il piano del focolare, opportunamente ripulito della cenere, deve essere ben caldo, e quindi il fuoco deve esservi acceso con largo anticipo; la brace va quindi distribuita sopra e attorno al "coppo" per determinare all'interno dello stesso una temperatura e una cottura omogenee. Dopo circa una mezz'ora la pizza è cotta e può essere consumata sia calda che fredda. Il "coppo", un antico utensile da cucina tipico della produzione artigianale locale, è un'ampia e bassa campana in ferro provvista di un manico nella parte superiore. Essendo come detto niente altro che un "forno", esso è tradizionalmente usato per cuocere innumerevoli altre preparazioni: carni spezzate, patate e altri vegetali, sformati, pani, pizze. Nel corso degli anni questo tipo di cottura è stata sostituita dall'uso dei comuni forni. La conservazione della pizza scime era in passato legata all'uso dell'"arca e tavola" (detta in termini dialettali "arc e tavl", nell'area sangro-aventina), una sorta di madia con tre cassetti entro cui si conservavano pane e altri alimenti, coperta da un piano in legno di rovere utilizzato per impastare prodotti della panetteria e pasticceria locali. Nice Cortelli Lucrezi nel suo *Le ricette della nonna* (Japadre Editore, l'Aquila 1974) a proposito della "Pizza Ascima" scrive: "Essa è molto usata a Civitaretenga, uso che potrebbe essere un retaggio giudaico dato che vi soggiornarono gli ebrei nel 1400, epoca in cui vivevano in tutto l'Abruzzo molte colonie di israeliti. Come in altri paesi (i nomi delle strade stanno a testimoniare), anche qui c'era il ghetto ed era situato negli angiporti del castrum medioevale". A Roccascalegna (in provincia di Chieti), da vari anni, il panificio locale organizza in estate "La sagra della pizza scime", manifestazione mirata alla riscoperta dell'apprezzato prodotto tipico locale.





UNLEAVENED PIZZA

This pizza, which has been used to replace bread since ancient times, is unique as it is unleavened, in other words it is baked without the use of yeast, suggesting that it originated thanks to the many Jewish communities existing in Abruzzo in the past. This item has various names, depending on where it is produced: in the Province of Chieti (Roccascalegna, Casoli, Altino, Orsogna, Pretoro and neighbouring towns) it is called "pizza scime"; in the Provinces of Pescara (Penne and Città Sant'Angelo) and Teramo (Castilenti and Bisentini), it is called "pizza scive", whereas in L'Aquila Province, at Civitaretenga, it is known as "pizza ascima". This low golden-white focaccia is scored with lozenge markings on the surface, made with a sharp knife during preparation, to make it easier to break into portions when consumed. Each area of production has its own recipe, with different ingredients and preparation compared to the original recipe, although the basic components are always flour, extra virgin olive oil, water and salt. Some recipes will replace part of the water with a glass of white wine. Since no yeast is used, the focaccia looks quite compact, whereas the added oil makes it fragrant and crisp.

For preparation, a well of flour is made on a work surface and is filled with the oil, water and salt, then it is kneaded so the ingredients combine well. Then the dough is rounded and compressed until it is about 1.5cm thick. Before cooking, a knife is used to score the surface of the dough, creating a diamond pattern. Traditionally this would now be cooked directly on the hearth, under a "coppo" lid, covered with embers – the hearth must be clean of ash and well-heated, then the fire must be lit in good time; the embers are then spread over and around the "coppo" so that the interior will cook the pizza at the right temperature and evenly. After about half an hour, the pizza is ready and can be consumed hot or cold. The "coppo" is an ancient kitchen utensil, a typical local artisan item: a large, low iron lid with a handle. Since it is simply a type of "oven", it is traditionally used to cook many different

dishes: stews, potatoes and other vegetables, flans, bread and pizza. Over the years this style of cooking has been replaced by standard ovens.

In the past this unleavened pizza was stored in a chest called the "arca e tavola" (in the Sangro-Aventine dialect: "arc e tavl"), a kitchen dresser with three drawers where bread and other food was kept, covered by an oak board that was also used as a pastry board when baking.

Nice Cortelli Lucrezi, in her *Le ricette della nonna* (Japadre Editore, L'Aquila 1974) wrote of "pizza ascima" that: "It is very common in Civitaretenga, a fact that may be attributable to the customs of the Jewish community resident here in the 1400s, a time when Abruzzo had many Jewish colonies. Here, as in other places (street names will prove this), there was a ghetto, located in the lanes of the Medieval castrum".

In Roccascalegna (Province of Chieti), a local baker has begun organising a summer "pizza scime" festival to promote a revival of this popular local recipe.

PIZZA CON LE SFRIGOLE

La pizza con le "sfrigole" (anche chiamati *zuffricul*) è una preparazione diffusa in tutta la regione Abruzzo.

Si tratta di una pizza bianca con impasto di massa, strutto, sale e appunto le "sfrigole", ovvero le croccanti scaglie di grasso e tessuti connettivi che restavano nella padella quando un tempo si preparava lo strutto in casa. Per utilizzarle per la pizza occorre toglierle dalla padella con la schiumarola, ma senza scolarle troppo, in modo che non perdano tutto il loro grasso. Quindi si impastano con gli altri ingredienti e si lavora la pasta molto a lungo. Quando questa si stacca in un solo pezzo dalle mani, la si adagia in una teglia unta di strutto o di olio, aspettando che lieviti. A questo punto viene passata al forno. La ricetta è attestata già nel 1978 nella pubblicazione di Rino Faranda *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).

PIZZA WITH PORK CRACKLING

Pizza with "sfrigole" (also called "zuffricul") is a dish widespread throughout Abruzzo.

It consists of a plain pizza made with the usual bread dough, lard, salt and, of course, the "sfrigole", which are small squares of crackling left in the frying pan when, in times past, lard was made at home. To use the crackling for the pizza, it is taken from the frying pan with a skimmer, but without draining it too much, or it loses all its fat. Then it is mixed with the other ingredients and kneaded into the dough at length. When the dough comes away from the hands in one lump, it is pressed into an oven tin greased with lard or oil, and left to rise. It is then ready to bake. The traditional method still used today is vouched for by Rino Faranda in his *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).



PIZZA RUSTICA SALATA

La pizza rustica salata, diffusa in tutto Abruzzo, è una gustosa torta di pasta frolla, di forma circolare o rettangolare, dal ripieno salato ricco e sostanzioso a base di scamorze, formaggio fresco o pecorino, prosciutto, lonza, salsicce di carne di maiale, uova e parmigiano, il tutto tagliato a pezzettini. La ricetta (attestata da Rino Faranda in *Gastronomia Teramana*, Ed. Tercas, Teramo 1978) può variare da zona a zona e prevedere anche ingredienti quali panna, prosciutto cotto, noce moscata, uova sode, olive e mozzarella. Per la preparazione della pasta frolla si dispone la farina a fontana, si aggiungono olio, latte, sale e si lavora l'impasto, che poi va lasciato riposare, coprendolo con un panno, in luogo caldo per un paio d'ore. Successivamente lo si stende in un sottile strato col quale si riveste l'interno di una teglia, che viene riempita col composto preparato con gli ingredienti tagliati a pezzetti. La pasta frolla viene utilizzata anche per la copertura della pizza, spennellata con rosso d'uovo per ottenere con la cottura in forno, per circa 35-40 minuti, il tipico colore dorato lucido. La pizza rustica salata è una delle preparazioni casalinghe più diffuse ed è facilmente reperibile anche in forni, pasticcerie e negozi di gastronomia abruzzesi. È preparata durante tutto l'anno, e viene consumata non solo in occasione di cerimonie e di festività, ma anche come colazione, come antipasto o come merenda.



SAVOURY RUSTIC PIE

This is a tasty shortcrust pastry pie, that can be round or rectangular, with a rich, substantial savoury filling made with scamorza and

fresh cheese or pecorino, ham, pork loin, sausages, eggs and Parmesan, all of which are cut into small pieces. The recipe (confirmed by Rino Faranda in *Gastronomia Teramana*, Ed. Tercas, Teramo 1978) can vary from area to area and includes ingredients such as cream, cooked ham, nutmeg, hardboiled eggs, olives and mozzarella. The short pastry is prepared by making a well of flour and adding oil, milk, salt, then kneading the dough, leaving it to rest under a cloth, in a warm place for two hours or so. The dough is then rolled out to a thin sheet, used to line a baking tin, which is filled with the mixture of different ingredients chopped into small pieces. More shortcrust pastry is then used to cover the pie, brushing it with beaten egg yolk so that the surface becomes a shiny golden brown during its time in the oven: 35-40 minutes. Savoury rustic pie is one of the most popular home recipes and is easy to find in Abruzzo bakeries and delicatessens. It is made all year round and is traditionally served for ceremonies and festivities, but can also accompany an aperitif, or be eaten as an antipasto or a snack.





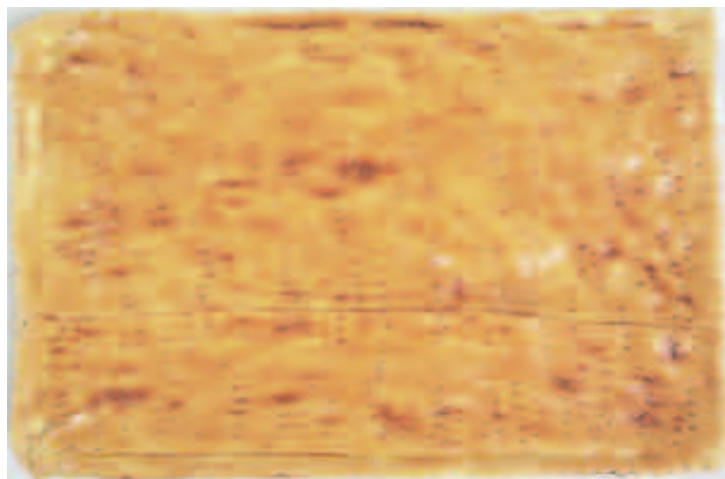
PIZZA RUSTICA DOLCE

La pizza rustica dolce, diffusa in tutto Abruzzo, è una torta di pasta frolla in forma circolare o rettangolare, con ripieno di mortadella, prosciutto crudo, formaggio fresco, parmigiano grattugiato, uova, e talvolta con aggiunta di salsiccia sminuzzata, olive verdi e latte. Questa ricetta, già attestata nel 1978 in una pubblicazione di Rino Faranda, prevede innanzitutto la preparazione della pasta frolla. Dopo aver disposto la farina a fontana, si rompono le uova, togliendo la metà degli albumi, si aggiungono lo strutto, lo zucchero, un pizzico di sale e il lievito. Si impasta quindi il tutto sino a ottenere una pasta morbida e omogenea.

Per la cottura bisogna ungere un tegame con lo strutto e infarinarlo, quindi lo si foderà con la pasta frolla tirata in sfoglia dello spessore di circa mezzo centimetro e si pongono all'interno le uova sode tagliate a spicchi, la mortadella ridotta a striscioline lunghe, il prosciutto tritato molto finemente e, se si vuole, le olive denocciolate e la salsiccia, entrambe sminuzzate.

Delle uova rimaste si fa un battuto con l'aggiunta di una manciata di parmigiano ed eventualmente del latte da aggiungere al ripieno. Si copre con la rimanente parte della sfoglia cosparsa con un rosso d'uovo in modo da dare con la cottura un aspetto dorato e lucido. La pizza va cotta in forno, a fuoco moderato, per circa 60 minuti.

È tradizione consumare la pizza rustica dolce in occasione di cerimonie e di festività, ma anche come merenda.



SWEET RUSTIC PIE

This round or rectangular shortcrust pastry pie, is filled with mortadella, cured ham, fresh cheese, grated Parmesan, eggs, and sometimes includes chopped sausage, green olives and milk. This recipe, described in 1978 in a publication edited by Rino Faranda, begins with the preparation of the short pastry: a well of flour is prepared and eggs are broken into it, removing half the whites, then lard, sugar, yeast and a pinch of salt are added. This is all mixed together until a soft, even dough is acquired.

The recipe requires the use of sweet shortcrust pastry, a 50mm-thick sheet of which is used to line a baking tin that has previously been greased with lard and floured; this is then filled with wedges of hardboiled egg, long strips of mortadella, finely-chopped ham and, if preferred, chopped pitted olives and sausage.

The remaining egg whites are beaten together with a handful of Parmesan and some of the milk from the filling, if needed. The rest of the dough is used to cover the pie, coating the pastry with beaten yolk so that a shiny golden patina forms on the top. The pie is oven baked at moderate heat, for about an hour.

Sweet rustic pie is traditionally served for ceremonies and festivities, but also as a snack.

FIADONE SALATO

Ampiamente diffuso nelle aree litoranee. La ricetta presenta delle varianti sia rispetto agli ingredienti utilizzati, sia per la procedura di realizzazione e sia per la forma stessa del dolce. Il tipo salato è tipico del periodo pasquale ed è una sorta di torta rustica ripiena di formaggi e/o ricotta e uova. Esistono anche versioni mignon o monoporzione, dalla forma simile a quella di un raviolo o di un piccolo panzerotto facilmente reperibile nei forni e nelle gastronomie di ogni città. Per la pasta si lavorano 4 uova per 600 g di farina tipo "00", un bicchiere di olio extravergine d'oliva, un bicchiere di latte in cui è stata sciolta una bustina di lievito e sale (per la preparazione del tipo dolce si aggiungono all'impasto quattro cucchiaini di zucchero). Si impasta energicamente per ottenere un impasto omogeneo da spianare con il mattarello fino a raggiungere uno spessore di 3-4 mm. Si foderà con la pasta così ottenuta una tortiera già oliata avendo l'accortezza di lasciare un bordo di circa 5 cm che servirà, una volta versato il ripieno nello stampo, per ricoprire i bordi del fiadone. La pasta, precedentemente lasciata da parte, viene lavorata e tagliata a strisciole che verranno disposte a rombo o a croce sulla superficie del fiadone. A parte si prepara il ripieno amalgamando con un cucchiaino di legno in una terrina il formaggio grattugiato (o la ricotta di pecora asciutta nei fiadoni dolci), le uova sbattute (per il tipo dolce aggiungere lo zucchero), due bustine di lievito, pepe e noce moscata. Una volta ottenuto un impasto cremoso e omogeneo, lo si versa nella tortiera rivestita in precedenza e si spennella la superficie della torta con un uovo sbattuto. Il fiadone è pronto per essere infornato a 180-200°C per circa tre quarti d'ora, fin quando risulterà ben gonfio e colorito. Dopo la cottura assume un bel colore dorato tenue e traslucido; di solito viene guarnito sulla parte superiore con strisce di pasta disposte in modo da formare dei rombi o delle croci che conferiscono al prodotto una singolare tipicità. Al taglio si evidenzia la farcitura interna di colore giallo, una consistenza semicompatta e/o spugnosa e un profumo fragrante di formaggio. Il fiadone ha assunto un valore gastronomico importante nella storia; negli anni, infatti, la ricetta del fiadone si è modificata negli ingredienti fino ad assumere un ruolo di tipicità e di collegamento alla festività religiosa della Santa Pasqua. Le strisce di pasta disposte a croce sul dolce nel periodo pasquale simboleggiano la croce di Gesù Cristo e vengono decorate anche con foglie di olivo benedetto, quasi a simboleggiare un momento di pace.

SAVOURY FIADONE

Very popular in coastal areas. The recipe varies in ingredients and in the preparation, as well as being made in various shapes.

The savoury "fiadone" is a typical rustic Easter pastry, filled with cheese and/or ricotta and eggs. There are also small and bite-sized versions, that resemble large ravioli or a small "panzerotti", easy to find in bakeries and food stores in every town. The pastry requires four eggs for 600g of superfine flour, a glass of extra virgin olive oil, a glass of milk in which a sachet of baking powder has been dissolved, and salt (the sweet version will also need four tablespoons of sugar). The mixture must be kneaded briskly to make a smooth paste, then flattened with a rolling pin until it is 3-4 mm thick. The pastry is used to line a baking tin that has previously been oiled, leaving a border of about 5cm over the edge, which will be used to close the pie once it has been filled. Remaining pastry will be set aside and cut into strips, then laid over the surface to form diamonds or a cross. The filling is made separately in a bowl by mixing with a wooden spoon grated cheese (or dry ewe's-milk ricotta for the sweet version), beaten eggs (add sugar for the sweet version), two sachets of baking powder, pepper and nutmeg. When the mixture is cream and smooth, it is tipped into the pie dish, which was lined in advance, and the surface is coated with beaten egg. The "fiadone" is ready to eat after baking for about 45 minutes at 180-200°C, until it is golden and has risen. During baking it becomes a lovely pale, translucent gold colour and is usually decorated with strips of dough to form diamonds or crosses that give it its typical appearance. When sliced, the interior is yellow, with a semi compact and/or spongy consistency and fragrant cheese aroma.

The "fiadone" has acquired culinary significance in history. In fact, over the years the recipe has changed ingredients so it now plays an established role in the religious celebration every Easter.

The strips of pastry that decorate the pie at Easter stand for the Holy Cross and are also decorated with consecrated olive leaves to symbolise peace during this period.



FIADONE DOLCE

Diffuso maggiormente nelle aree interne della regione Abruzzo, il fiadone dolce mostra delle differenze peculiari da zona a zona. Per esempio a Gessopalena, in provincia di Chieti, ne esiste una particolare quanto squisita versione, ideale da servire a fine pasto. Si tratta di una particolare lavorazione in cui si usa un formaggio fresco canestrato appena scolato e amalgamato con un impasto granuloso di uova e aromi. Il connubio tra la delicatezza della pasta che costituisce l'involucro esterno del dolce, e il sapore più deciso della farcitura interna fanno del fiadone una delle specialità molto apprezzate anche fuori regione per il suo sapore delicato.

Il nome fiadone deriverebbe, secondo la versione più accreditata (Panzini), da "flan" e proviene dal basso latino "flado" derivato dal germanico "fladen" che significa cosa gonfia. Le sue origini risalgono ai tempi di Messisburgo, contemporaneo dell'Ariosto, e lo troviamo nello "scalco rinascimentale" della corte di Ferrara. Arrivò in Abruzzo perché nell'antica ricetta indicata nello scalco è previsto lo zafferano, una pianta officinale già da allora affermata nell'aquilano.



SWEET FIADONE

Sweet "fiadone" is made all over the region and the version of the original recipe used will define a specific location.

Gessopalena, in the Province of Chieti, even produces a unique and delicious sweet recipe, perfect for ending a meal. This is an unusual version that uses a mixture of fresh "canestrato" cheese, simply drained and with a grainy body amalgamates differently with the egg and flavourings used for the filling. The combination of the delicate "fiadone" pastry casing and the stronger flavour of the filling make it a very popular speciality even outside of this region, precisely for its subtle flavour.

The most accredited explanation (Panzini) for the name "fiadone" indicates it as deriving from "flan", from the Germanic "fladen", meaning "swollen". The pastry's origins date back to the time of Messisburgo, a contemporary of Ariosto, and the Court of Ferrara's "Renaissance steward". The "fiadone" found its way to Abruzzo since the steward's historic recipe required saffron, an officinal plant already common at that time in L'Aquila.

PIZZA DOLCE TRADIZIONALE

La pizza dolce o pizza *dogge*, è una semplice torta di Pan di Spagna farcita con strati di crema e cioccolato, prodotta e conosciuta in tutto il territorio regionale. È considerata a tutti gli effetti la torta delle feste, tanto da essere al centro di ogni cerimonia abruzzese. Si prepara innanzitutto un Pan di Spagna seguendo la ricetta tradizionale abruzzese, che ha come ingredienti uova, farina e zucchero (ma qualcuno aggiunge anche 1/4 di buccia di limone grattugiata). Una volta battuti, i rossi d'uovo si amalgamano con gli albumi montati a neve e lo zucchero fino a ottenere un composto bianco, gonfio e quasi spumoso. Si aggiunge la farina, che deve essere stata setacciata tre volte e che va incorporata pian piano senza formare grumi. Quando tutto è ben amalgamato, si versa l'impasto in una teglia preventivamente imburata e infarinata, e si mette in forno a 180°C per 30-40 minuti. La cottura sarà ultimata quando il Pan di Spagna presenterà una delicata doratura giallo paglierino. Si ottiene così una superficie delicatamente spugnosa, di consistenza variabile a seconda del dosaggio degli ingredienti. Una volta ben raffreddato e "asciugato" (24-48 ore dalla cottura), il Pan di Spagna è pronto per essere tagliato orizzontalmente in tre precisi tagli orizzontali, sezionato in quattro dischi, che racchiuderanno tre strati interni di farciture. A parte si prepara la crema per il ripieno. Ciascun disco, man mano che procede la farcitura, va preventivamente inzuppato con una diversa miscela liquorosa, le cui componenti sono rum, alchermes, caffè, marschino o altri liquori a piacere, interi o diluiti con acqua zuckerata. Sopra ciascun disco, a partire da quello di base, si spande un bello strato di crema diversa: crema raffinata o pasticciera, pasta reale (mandorle elaborate), crema al cioccolato fondente. Con l'aiuto di un coltello o di una spatola metallica, bisogna avere l'accortezza di aggiustare il contorno della torta in modo pulito e regolare. La superficie è spesso ricoperta da crema bianca con mandorle tostate e tritate o da panna montata, o da una glassa di zucchero bianco, sulla quale si possono infine comporre le più diverse decorazioni con creme in siringa, confetti colorati, granelle dolci, o altro. La tradizione di questa specialità dolciaria, già citata nel 1966 da Nice Cortelli Lucrezi nel suo libro *Le ricette della Nonna* (Ed. C.E.T.I., Teramo 1966), è attestata dalla pubblicazione di Rino Faranda *Gastronomia teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978) e da Rosita D'Antonio in *Raccolta di ricette tradizionali teramane* (La Nuova Editrice, Teramo).



TRADITIONAL LAYER CAKE

"Pizza dolce" or "pizza dogge", is a simple sponge cake, layered with confectioner's custard and chocolate cream, produced and known all over the region. It is considered, to all intents and purposes, a "party" cake and therefore served at every Abruzzo ceremony. It is made all over the region and the ingredients of the traditional Abruzzese recipe are: eggs, flour and sugar (but some people add 1/4 of a grated lemon rind). The egg yolks are beaten and mixed with the egg whites and sugar until a plump, white, almost foamy, mixture is obtained. Then flour is added, after having been sieved three times, and this is mixed in gradually to avoid forming lumps. When the ingredients are thoroughly amalgamated, the mixture is poured into a previously greased and floured cake tin, then baked at 180°C for 30-40 minutes. The sponge cake is cooked when it turns a golden straw colour: The result is a delicate spongy surface of a variable texture, depending on the proportions quantities of ingredients. When cooled and "dried" (24-48 hours from cooking), the sponge cake is ready to be sliced into four layers and these will be filled with three different creams. The fillings are prepared separately. Before filling the cake, each disc is soaked in a mixture of different liqueurs, which include rum, alchermes, coffee, marschino or others as preferred, straight or diluted with sugar and water. Starting from the bottom, a layer of different flavour of cream is added to each disc: confectioner's custard, marzipan (made from almonds), dark chocolate cream. A knife or metal spatula is used to ensure the edges of the cake are clean and even. The surface is often covered with a white cream made from ground, toasted almonds or whipped cream, or white sugar icing, which may be further decorated with good wishes written with cream from a pochette, coloured comfits, hundreds and thousands. The traditions of this confectionery speciality are mentioned in the 1966 volume by Nice Cortelli Lucrezi: *Le ricette della Nonna* (Ed. C.E.T.I., Teramo 1966), and further confirmed by Rino Faranda in his *Gastronomia teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978) and by Rosita D'Antonio in her *Raccolta di ricette tradizionali teramane* (La Nuova Editrice, Teramo).



PIZZA DI RICOTTA

La pizza di ricotta è un gustoso prodotto di pasticceria diffuso in tutto l'Abruzzo. Si tratta di una torta con ripieno di ricotta fresca, zucchero, tuorlo d'uovo, limone grattugiato ed eventualmente canditi misti a pezzetti, con aggiunta di cannella e rum.

Una volta preparata la pasta frolla, a parte si sbattono bene la ricotta e lo zucchero, e poi si aggiungono tutti gli altri ingredienti. Si stende su una tortiera uno strato di pasta frolla e si va a coprire con il ripieno. Terminata questa fase, si inizia a stendere sul ripieno il resto della pasta frolla, tagliato a strisce, formando una grata come si usa per le crostate. Dopo 40 minuti di cottura a 160°C il dolce è pronto. Rino Faranda nella sua *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo) descrive, già nel 1978, i metodi tradizionali della preparazione di questa gustosa ricetta.

RICOTTA CAKE

"Pizza di ricotta" is a tasty pastry speciality, common throughout Abruzzo. This cake is filled with fresh ricotta cheese, sugar, egg yolk, grated lemon and sometimes pieces of mixed candied fruits, with added cinnamon and rum. Prepare shortcrust pastry and beat ricotta and sugar well, then add all the other ingredients. A layer of pastry is then laid on the baking tin and covered with the filling. Strips of the remaining pastry are used to garnish the surface of the ricotta filling, in a similar manner to jam tarts. The cake is ready after baking for 40 minutes at 160°C. Rino Faranda's 1978 edition of *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo) describes the traditional methods used for this delicious recipe.



PIZZA DI RICOTTA E CREMA

Preparata in tutto l'Abruzzo, è una torta con ripieno di ricotta fresca, zucchero, limone grattugiato (talvolta anche pezzetti di frutta candita mista), cannella, rum, impastata e ben amalgamata con crema pasticcera.

Nella preparazione (descritta da Rino Faranda in *Gastronomia Teramana*, Ed. Tercas, Teramo 1978) è importante setacciare bene la ricotta e poi aggiungervi lo zucchero, la buccia di limone, il cedro candito e la cannella. A parte, si prepara una crema con il latte, le uova, lo zucchero e 2 cucchiari rasi di farina. Una volta fatta raffreddare questa crema la si unisce ben bene alla ricotta già amalgamata con gli altri ingredienti.

Nel frattempo con la pasta frolla, precedentemente preparata e tirata in foglia, si riveste una teglia, versandovi quindi e regolarizzando al suo interno il ripieno. Sempre con la foglia di pasta frolla si provvede infine a realizzare la copertura, che può essere sia intera che a reticolo, con striscioline incrociate di pasta. Si cuoce in forno a 160°C per circa 40 minuti.

RICOTTA AND CREAM CAKE

This cake is made throughout Abruzzo and is filled with fresh ricotta cheese, sugar, grated lemon (sometimes even mixed candied fruit), cinnamon, rum, mixed and blended with confectioner's custard.

The preparation (described by Rino Faranda in *Gastronomia Teramana*, Ed. Tercas, Teramo 1978) requires careful sieving of the ricotta, followed by the addition of sugar, lemon rind, candied citron and cinnamon. A confectioner's custard is prepared separately with milk, eggs, sugar and two level tablespoons of flour. Once it has cooled, this custard is mixed with the ricotta already mixed with the other ingredients.

The whole mixture is added to the shortcrust pastry, which will have been previously prepared and rolled out in an oven tin. The cake is then covered with the remaining shortcrust pastry – either as a disc or as strips of dough. The cake is then baked at 160°C for about 40 minutes.



PIZZA DI PASQUA

La pizza di Pasqua è diffusa in tutto l'Abruzzo. Appartiene alla categoria dei dolci legati alle festività e necessita di una lunga quanto irrinunciabile preparazione. Si tratta di una torta di forma cilindrica di colore dorato scuro. L'impasto è a base di uova, latte, farina, lievito di massa, olio di oliva, zucchero e semi di anice con l'aggiunta di limone grattugiato, cedro candito, uva secca e cannella. Si procede montando a neve gli albumi che vanno uniti ai tuorli sbattuti con lo zucchero. Quindi si aggiungono l'olio, la farina, il lievito e i semi di anice e si mette il composto a lievitare una prima volta per circa 24 ore. Poi si aggiungono tutti gli altri ingredienti amalgamando bene e stendendo la massa su pirofile precedentemente unte e coperte con carta oleata, facendo attenzione a riempirle per un terzo della loro capienza per permettere all'impasto di lievitare una seconda volta per altre 24 ore. Trascorsi i tempi di lievitazione, si inforna la pizza per circa 60 minuti a 150°C. Questa ricetta è conforme da più di 25 anni alle regole imposte dalla tradizione: infatti compare già in *Gastronomia Teramana* di Rino Faranda (Ed. Tercas, Teramo 1978).

EASTER CAKE

"Pizza di Pasqua" is common throughout Abruzzo. It belongs in the category of sweets associated with festivals and inevitably requires lengthy preparation. This is a round cake of a dark golden colour. The dough is made with eggs, milk, flour, yeast, olive oil, sugar and aniseed, with the addition of grated lemon, candied citron, raisins and cinnamon. The egg whites are first whisked to form peaks and the yolks, well beaten with the sugar, are added. At this stage the oil, flour and yeast are added, with the aniseed, and the dough is left to leaven for the first time for about 24 hours. The other ingredients are then added, mixing them well and rolling the pastry into greased baking dishes lined with greaseproof paper, ensuring they are only filled to one third of their capacity, so the dough can leaven further, over the following 24 hours.

When leavened, the cake is baked for an hour at 150°C. These pastries have certainly been in production for at least 25 years, using traditional methods, as confirmed by Rino Faranda in *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).



PARROZZO

Il Parrozzo (o parrozzino, a seconda del formato) è il tipico dolce pescarese, formato da una pasta battuta (detta anche pasta montata) con aggiunta determinante della farina di mandorla e armelline grezze, cotto al forno e infine ricoperto da cioccolato fondente (37-39% burro di cacao). Questo dolce tradizionale, scuro in superficie e giallo rossiccio all'interno, caratterizzato dal sapore deciso di mandorle e cioccolato, ma con un leggero retrogusto di arancio, si accompagna bene con vini e spumanti dolci e con liquori all'arancio.

Per la preparazione del Parrozzo occorre montare uova, zucchero, farina tipo '00', farina di mandorle, con l'aggiunta di grassi vegetali anidri. Si cola l'impasto crudo negli stampi e si procede alla cottura in forno; una volta cotto e tolto dagli stampi, lo si lascia raffreddare e lo si ricopre di cioccolato fondon-te. Una volta raffreddato il dolce è pronto per essere confezionato.

In tempi lontanissimi, i contadini abruzzesi per autoconsumo preparavano con la farina di granturco, un pane di forma emisferica cotto nel forno a legna, che chiamavano "pane rozzo", in contrapposizione a quello fatto con la farina di grano, e quindi bianca, da vendersi ai signori.

Agli inizi del secolo scorso il pasticciere Luigi D'Amico ebbe l'idea di farne una trasposizione dolciaria, riproducendo il giallo del granturco con quello delle uova, mantenendo inalterata la forma emisferica e adoperando una copertura di finissimo cioccolato fondente per riprodurre le scure bruciature superficiali caratteristiche della cottura nel forno a legna, e su precisa indicazione di Gabriele d'Annunzio, lo chiamò Parrozzo. Numerose furono le dediche del poeta pescarese al suo dolce preferito. Anche altri artisti e letterati abruzzesi contribuirono alla nascita di questo nuovo dolce: Luigi Antonelli, commediografo e critico teatrale che scrisse *la Storia del Parrozzo*; Armando Cermignani, ceramista insigne che realizzò i disegni e i colori della scatola; il Maestro Di Jorio che musicò la canzone del Parrozzo su testo dell'umanista Cesare De Titta. La registrazione dei Marchi e Brevetti relativa al Parrozzo risale al 1926.

PARROZZO CAKE

"Parrozzo" (or "parrozzino", depending on the size), is a typical Pescara cake, made of a beaten mixture with a crucial addition of almond flour and untreated peach and apricot seeds, oven-baked and then coated with dark chocolate (37-39% cocoa butter). A traditional cake with a dark exterior and reddish yellow inside, with a unique flavour created by the almond and chocolate combination, but with an aftertaste of oranges, excellent when consumed with sweet and sparkling wines, or with orange-based liqueurs. "Parrozzo" is made by beating together eggs, sugar, superfine flour, almond flour and added anhydrous vegetable fats. The mixture is poured into moulds and then baked in the oven; when ready they are removed from the moulds and it is left to cool then coated with dark chocolate. When the coating has set the cake can be packaged.

In the distant past, Abruzzo country folk made what they called "pane rozzo" (coarse bread), for personal consumption: a dome-shaped cornmeal loaf baked in wood-burning ovens, and not to be confused with the wheat flour, white bread sold to the upper classes.

At the beginning of the last century the confectioner Luigi D'Amico had the idea of making a sweet version, reproducing the yellow of the cornmeal by using eggs, imitating the dome-shaped form and adding a coating of fine dark chocolate to copy the dark areas of the burned surface, characteristic of wood-burning ovens, and following the advice of Gabriele d'Annunzio, he called it "Parrozzo". This Pescara poet was generous in the rhymes he dedicated to his favourite cake. Other artists and literati in Abruzzo contributed to the creation of this new cake: Luigi Antonelli, playwright and theatre critic, who wrote *Storia del Parrozzo*; Armando Cermignani, a great potter who designed the colourful box; Maestro Di Jorio who wrote the music for the "Parrozzo", with lyrics by Humanist Cesare De Titta. "Parrozzo" brands and patents were registered in 1926.





SISE DELLE MONACHE

Le sise delle monache, dette anche "Tre Monti", si producono esclusivamente a Guardiagrele, in provincia di Chieti.

Il dolce di pasta fresca è composto da due alti strati di soffice Pan di Spagna intercalati da uno strato di crema pasticcera. Il Pan di Spagna si ottiene da una particolare lavorazione di uova fresche, zucchero e farina, mentre per la crema si usano latte fresco, uova, farina, zucchero, limone.

La forma è quella tipica di tre monticelli accostati a triangolo in riferimento alle tre vette della Majella sotto cui sorge Guardiagrele. Anticamente per la cottura della crema, si usavano recipienti in rame, oggi sostituiti da recipienti in acciaio inossidabile. La cottura del Pan di Spagna avviene in forno. La bontà di questo dolce sta proprio nella sua semplicità e nella genuinità degli ingredienti, mentre il nome è ricoperto di aneddoti e curiosità. Creatore di questa specialità fu nel 1884 il pasticcere Giuseppe Palmerio, divenuto simbolo della cittadina di Guardiagrele, che mandato dal padre a Napoli a imparare l'arte della pasticceria, ne tornò carico di esperienza. Dalla sua fantasia nacque questo dolce semplice e raffinato. Un giorno, il poeta dialettale guardiese Modesto Della Porta (1885-1937) nel vedere un vassoio fitto di queste paste appena sfornate e coperte di zucchero a velo, ne decantò la freschezza paragonandole, per il candore, a quel particolare anatomico delle suore, le quali, secondo una leggenda, per nascondere e confonderne l'evidenza, all'altezza del seno usavano inserire dei panni a forma di terza protuberanza. Secondo altri racconti popolari questo dolce era già prodotto in epoca ben più antica dalle Clarisse, e sarebbe dunque riconducibile alle suore di questo ordine.

"SISE DELLE MONACHE" PASTRIES

"Sise delle Monache" or "Tre Monti" as they are also known, are baked only in Guardiagrele, Province of Chieti.

These fresh cakes are made up of two layers of soft sponge filled with confectioner's custard. The sponge cake is made with a special process using fresh eggs, sugar and flour, whereas the cream requires fresh milk, eggs, sugar and lemon.

The typical shape is of three mounds arranged in a triangle, referring to Mount Majella's three peaks, set behind Guardiagrele. Copper recipients were once used to cook the cream, but have now been replaced by stainless steel pans. The sponge cake is oven-baked. The pastry is delicious precisely because it is so simple and uses such genuine ingredients, whilst its name arouses much curiosity. The creator of this speciality, and now symbol of the little town of Guardiagrele, was Giuseppe Palmerio, on his return from Naples in 1884, where he had been sent by his father to learn the art of patisserie and where he learned a great deal. Giuseppe was inspired to create this simple, refined cake.

One day, the Guardiagrele dialect poet, Modesto Della Porta (1885-1937), on seeing a tray full of these pastries, straight out of the oven and covered in icing sugar, extolled their freshness comparing them, for their purity, to a specific anatomical part of nuns, whom a legend says would conceal and camouflage their breasts by adding a wad of cloth that formed a third protuberance. Other folk tales insist that these sweet pastries were produced in historic times by the Poor Clare order of nuns, and the name is therefore to be ascribed to them.



CICERCHIATA

La cicerchiata è un dolce tipico legato alla ricorrenza del Carnevale, la cui ricetta può presentare alcune varianti, non solo per gli ingredienti utilizzati, ma anche per il procedimento di realizzazione e per la forma. Si è affermata nella cultura alimentare abruzzese soprattutto nell'area del Sangro, dove il settore dell'apicoltura è estremamente affermato, con produzione di miele di alta qualità. La cicerchiata si presenta composta da palline dorate di pasta fritta (dette "cicerchie" perché ricordano nella forma questa varietà di legume) legate insieme dal miele.

Si prepara la pasta disponendo 240 g di farina tipo "00" a fontana sul tavolo da cucina, al centro si mettono due uova, due cucchiai di olio extravergine d'oliva, 20 g di zucchero e un cucchiaio di vino bianco secco. Si impasta energicamente per ottenere una pasta omogenea abbastanza soda, che si lascia riposare per un po'. Se ne prendono delle piccole dosi, si allungano a formare dei serpentelli di pasta della grandezza di una matita che vanno tagliati così da ottenere dei pezzettini piccoli che vengono arrotolati per formare delle palline.

I pezzettini di pasta si friggono in abbondante olio di oliva, si scolano e si mettono da parte. A parte in un'ampia padella si fanno caramellare 100 g di miele con 100 g di zucchero con un cucchiaio di olio extravergine d'oliva.

Appena l'amalgama diventa di un bel colore dorato, si uniscono le palline già pronte e si mescola velocemente con un cucchiaio di legno in modo da legare per bene il tutto.

Il composto così ottenuto si versa su un piatto da portata, e con le mani bagnate in acqua fredda viene modellato a seconda della forma che si vuole ottenere. Prevalentemente si usa dare a questo dolce la forma di una ciambella, ma si può trovare anche la porzione singola a forma di piccolo cumulo. Spesso la superficie superiore viene decorata con mandorle tostate e tritate, o confettini colorati che ricordano la festa e l'allegria carnascialesca. Al taglio si evidenzia la friabilità e la delicatezza delle cicerchie di colore giallo, e il profumo dolce del miele. Negli anni, la sua ricetta è stata in parte modificata in alcuni ingredienti, ad esempio con l'aggiunta di frutta candita e mandorle.

CICERCHIATA PASTRIES

"Cicerchiata" is a traditional Carnival pastry, with several recipe variations, not only in the ingredients but also in the preparation and the shape. This confectionery is extremely popular in Abruzzo, especially in the Sangro area, where the beekeeping sector is successful and produces some top quality honey. The pastry is made up of tiny balls of fried dough (called "cicerchie" as they resemble grass-peas), "glued" together with honey.

For the paste, a well of 240g of superfine flour is made on a work surface, then two eggs are cracked into it with two spoons of extra virgin olive oil, 20g of sugar and a spoonful of dry white wine. The mixture must be kneaded briskly to make a smooth, quite firm paste and this is left to rest for a while. Small amounts of dough are rolled into snakes the size of a pencil and then cut to make small lumps, rolled into balls.

The balls of dough are deep-fried in olive oil, drained and set to one side. In another pan, 100g of honey is caramelised with 100g of sugar and a spoonful of extra virgin olive oil.

As soon as this caramel turns golden in colour, the previously prepared balls of dough are added and stirred quickly with a wooden spoon, mixing well.

The mixture obtained is then tipped onto a serving dish and is modelled manually to the required shape, by a cook who has first dipped hands in cold water. Usually the confectionery is shaped into a ring but some prefer to make round, single portions. Often the surface is garnished with toasted and chopped almonds, or hundreds and thousands, reminiscent of the fun and humour of Carnival time. When sliced, the brittle, delicate nature of the yellow "cicerchie" emerges and the sweet scent of honey is evident. Over the years, some ingredients in the recipe have been modified, for example the addition of candied fruit and almonds.



PIZZELLE (ferratelle, nevole, neole, cancellate)

Le pizzelle sono diffuse in tutta la regione, anche se tra le diverse località di maggiore produzione si assiste a una certa diversificazione dovuta soprattutto alla consistenza dell'impasto e agli ingredienti utilizzati per aromatizzare (limone o anice). Sono inoltre conosciute con differenti nomi, tra cui neole, nevole (a Ortona), ferratelle o cancellate.

Si tratta di una cialda cotta con un apposito "ferro" leggermente incavato e segnato a piccoli quadretti o rombi all'interno, che riesce a dare al prodotto la caratteristica forma, in genere quadrata, tondeggiante o a ventaglio, con forgiatura a rilievo (quadretti, righe o rombi, appunto).

La ricetta è molto semplice. Si montano gli albumi delle uova e successivamente si aggiungono i rispettivi tuorli, l'olio extravergine di oliva, lo zucchero e la buccia di limone grattugiata. Mescolando energicamente si aggiunge pian piano la farina fino a ottenere un impasto morbido.

Al centro del ferro, precedentemente oliato e riscaldato sulla fiamma del camino, sul gas o elettricamente, si versa un cucchiaino dell'impasto; poi si richiude il ferro e lo si mette sulla fiamma, avendo cura di girarlo sull'altro lato a metà cottura. Quando l'impasto raggiunge una bella colorazione oro può ritenersi cotto, e quindi con l'aiuto di una forchetta si stacca facilmente dal ferro e si pone in un vassoio a raffreddare.

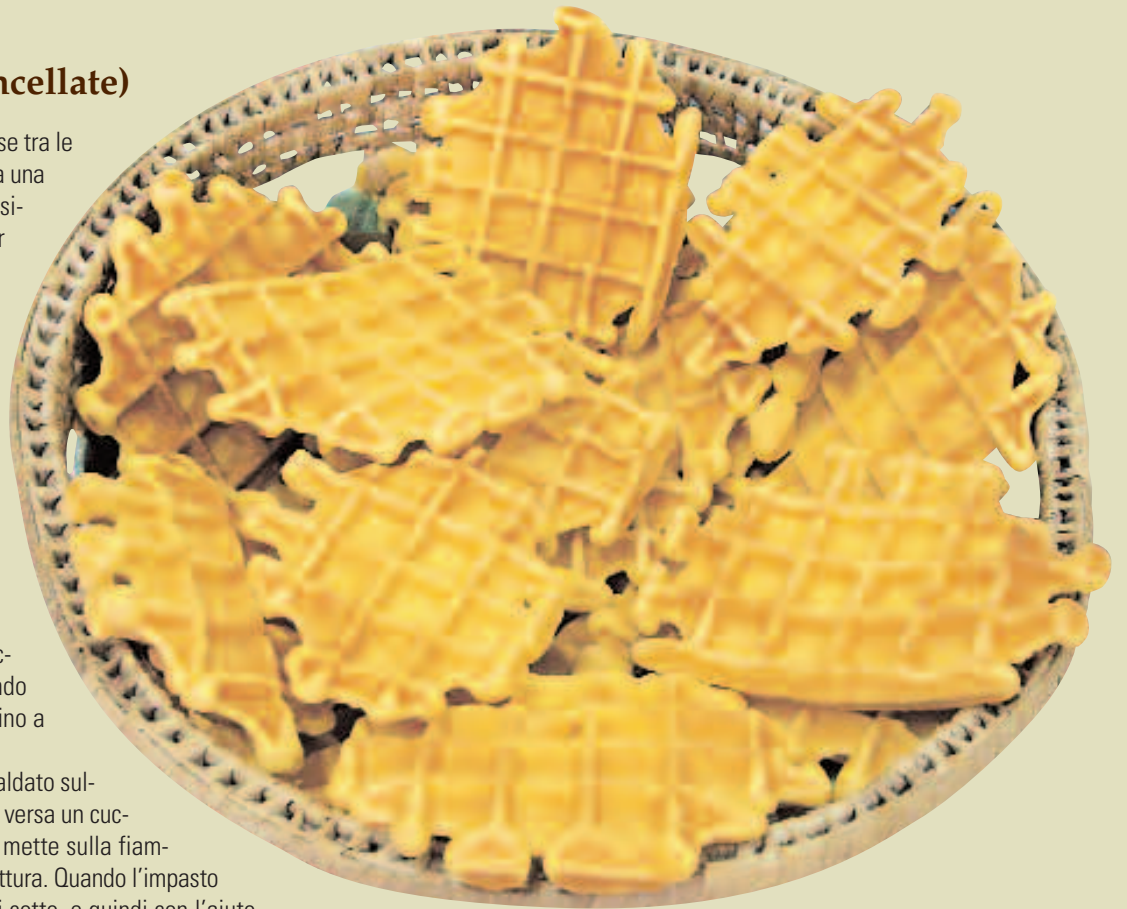
Molto importante è stabilire, in funzione del tipo di ferro e dell'intensità della fiamma, i tempi di cottura ottimali; a tal proposito la tradizione stima la giusta durata nel lasso di tempo necessario per recitare un "Ave Maria" da un lato e un "Pater Nostro" dall'altro lato. Generalmente, in funzione della grandezza e della profondità del ferro, da un uovo si possono ottenere da 3 a 5 pizzelle. Il risultato è un dolce molto gradevole di consistenza morbida (più alta) o più croccante (più sottile) a seconda della ricetta che varia tra i luoghi e tra le famiglie e quindi del ferro utilizzato.

Non si hanno notizie certe circa l'origine di questo dolce, ma la tradizione di forgiare i ferri con al centro impresso da un lato lo stemma del casato o le iniziali del proprietario e dall'altro lato la data di fabbricazione, permette di affermare che già alla fine del 1700 inizio del 1800, i ferri per la cottura delle pizzelle erano largamente presenti nelle famiglie abruzzesi. Tradizionalmente le pizzelle erano tipici dolci matrimoniali, preparate in e offerte a tutti gli invitati che per l'occasione si recavano a visitare la dote esposta dalla sposa, ma la preparazione di questo dolce si è estesa successivamente a tutte le feste sia di carattere religioso che civile.

L'uso del ferro e la forgiatura classica (come abbiamo visto a quadretti, righe o rombi) consente di individuare l'origine degli altri nomi utilizzati per questo prodotto o per le sue piccole variazioni: semplice è per ferratelle e cancellate (che qualcuno riconduce anche al fatto che storicamente venissero preparate da suore di clausura); più difficoltoso è l'origine di neole o di nevole (probabilmente nuvole, data la loro soffice consistenza) che generalmente sono più morbide e dunque si prestano meglio a ospitare, poste una sull'altra, un ripieno a base di scrucchiata (marmellata di uva), crema, cioccolato o miele. Alcune particolarità presentano le nevole, che individuano quelle che si producono esclusivamente nell'ortonese e che sono realizzate aggiungendo del mosto cotto nell'impasto. In virtù della consistenza morbida, le nevole si presentano arrotolate a formare una specie di cono, hanno un gusto più particolare e possono a loro volta anche essere preparate con il ripieno.

PIZZELLE WAFFLES (Ferratelle, Nevole, Neole, Cancellate)

"Pizzelle" are widespread throughout the region, although certain differences exist between the leading production centres, particularly regarding the consistency of the dough and the ingredients used to flavour it (lemon or aniseed). These specialities are also known by different names, like "neole", "nevole" (in Ortona), "ferratelle" or "cancellate".



They are waffles cooked with a special "iron", slightly hollow and etched with squares or diamonds on the inside, which give the product its distinctive form, usually square, rounded or fan-shaped, with raised motifs (squares, stripes or diamonds).

The recipe is very simple. Egg whites are whipped until stiff, before adding the yolks, extra virgin olive oil, sugar and grated lemon zest. After beating well, a soft mixture is formed by gradually adding flour.

A spoonful is placed on the iron, after oiling and heating over the hearth or a gas or electric ring. The iron is then closed and placed back on the heat, taking care to turn it over halfway through cooking. When the mixture turns golden brown it is cooked and can be removed from the iron with a fork, before being placed on a tray to cool.

It is very important to establish the optimal cooking time on the basis of the type of iron and the intensity of the flame. Traditionally, the correct time is calculated by saying a Hail Mary followed by an Our Father. Generally 3-5 "pizzelle" can be made from one egg, depending on the size of the waffle iron. The result is a delicious biscuit with a soft consistency (thicker) or a crunchier one (thinner), depending on the recipe, which varies between places and families, and thus the iron used.

We have no certain information regarding the origins of this speciality, but the tradition of forging irons with the coat of arms or initials of the owner on one side and the manufacturing date on the other reveals that "pizzelle" irons were already widely used by Abruzzo families between the end of the eighteenth and early nineteenth century.

"Pizzelle" were traditionally wedding specialities, prepared for marriages and offered to all the guests who visited the bride to view her gifts, but they were later extended to all festivities, both religious and secular.

The use of the iron and the classic pattern (squares, stripes or diamonds) also makes it possible to guess the origins of the other names used for this product or its minor variations: "ferratelle" and "cancellate" are straightforward (meaning "railings" or "grates", sometimes said to be derived from the fact that they were originally prepared by cloistered nuns). However, the origins of "neole" or "nevole" – which are usually softer and thus more suitable for sandwiching together with a filling of "scrucchiata" (grape jam), cream, chocolate or honey – are more complex (although probably derived from "nuvole", meaning "clouds", due to their soft consistency). The recipe for "nevole", produced only in the Ortona area, features some differences, including the addition of must syrup to the mixture. Since they are soft, "nevole" can be rolled into a sort of cone; they have a more distinctive flavour and sometimes also a filling.



SFOGLIATELLA DI LAMA (sfuiatell)

La zona di produzione tipica della sfogliatella di Lama è quella del comune di Lama dei Peligni e la sua produzione, contrariamente a quanto è successo per altri dolci locali, è rimasta circoscritta a questo paese, probabilmente a causa di una lavorazione piuttosto complessa. Esistono, tuttavia, in altri paesini montani della provincia di Chieti dolci simili alla sfogliatella, diversi negli ingredienti utilizzati o per la forma e la procedura di realizzazione.

La sfogliatella presenta una forma ovale e, come il nome stesso lascia intendere, la pasta che avvolge la farcitura presenta innumerevoli sfoglie che danno al dolce un aspetto particolare e attraente. La pasta sfoglia esterna nasconde una farcitura squisita fatta con marmellata d'uva e di amarena, con mosto cotto, noci e cacao, ingredienti questi che danno al composto un profumo irresistibile e al tempo stesso conservano la morbidezza del dolce per lungo tempo.

Per la sfoglia si dispone su una spianatoia di legno, o direttamente su un tavolo di marmo, la farina a fontana, si impasta con un uovo strutto di maiale sciolto contenuto in un guscio di uovo intero, acqua salata contenuta in un guscio di uovo intero, un cucchiaino da caffè di zucchero, un pugno di farina corrispondente alla quantità di strutto e acqua. Si spiana l'impasto con il matterello fino a ottenere una sfoglia sottilissima da spennellare con lo strutto in ogni parte, quindi, procedendo dalle due estremità opposte si piega la sfoglia su se stessa a strisce di 10 cm, avendo l'accortezza di ungere con cura le parti capovolte, fino ad arrivare al centro della sfoglia. A questo punto l'impasto si avvolge su se stesso a partire dal lato più stretto, fino a realizzare un cilindro di pasta che deve riposare al fresco in modo che lo strutto possa rapprendersi. In seguito va affettato in parti uguali da spianare con un matterello caldo, cercando di dar loro una forma ovale al centro della quale adagiare un cucchiaino di farcitura. La sfoglia va piegata sulla farcitura facendo aderire bene i bordi. Le sfogliatelle si infornano, quindi per mezz'ora circa a una temperatura di 150°C. Per la farcitura occorre amalgamare in un tegame a fuoco lento 250 g di marmellata d'uva, 250 g di marmellata di amarena, 100 g di noci tostate e macinate, 100 g di cacao amaro, 50 g di biscotti macinati e due tazzine di caffè.

A fine cottura la sfogliatella assume un bel colore dorato e, prima di essere servita, viene guarnita con una spolverata leggera di zucchero a velo. La delicatezza della sfoglia e il sapore più deciso della farcitura caratterizzano la sfogliatella lamese e ne fanno un prodotto richiesto dai palati più esigenti. L'origine delle sfogliatelle di Lama si colloca negli ultimi anni del 1800, quando, una nobildonna di Santa Maria Capua Vetere, Francesca D'Antona, chiese alla nuora, donna Anna di Guglielmo, originaria di Civitella Messer Raimondo (paesino vicinissimo a Lama), la ricetta della sfogliatella napoletana, dal momento che questa aveva vissuto nel capoluogo partenopeo prima di trasferirsi nel 1902 a Lama con il marito, il barone Tabassi. Fu appunto qui che la ricetta per realizzare la più nota sfogliatella napoletana venne sostanzialmente modificata da donna Anna, che pensò di adattarla ai suoi gusti, ma probabilmente anche alla disponibilità di ingredienti di facile reperibilità in zona. La sfoglia, con l'ausilio dello strutto (un prodotto molto utilizzato nella cucina tradizionale), diventò più morbida, mentre la farcitura venne sostanzialmente modificata attraverso l'utilizzo di produzioni locali quali la marmellata d'uva montepulciano, il vitigno più diffuso in Abruzzo, la marmellata di amarena, che nasce spontanea a ridosso della Majella che sovrasta il paese, e quindi il mosto cotto e le noci.

Questo dolce semplice e raffinato al tempo stesso veniva offerto a commensali di rango quando si ritrovavano a festeggiare ricorrenze particolari e la ricetta, gelosamente custodita, non varcò mai la soglia di Palazzo Tabassi.

Solo intorno agli anni '60 questa ebbe diffusione tra i Lamesi, grazie al cuoco della famiglia Tabassi che ne fece conoscere i segreti ad alcune signore del paese che, a loro volta, li resero di dominio pubblico.

LAMA PUFFS (Sfuiatell)

The typical production area of this "sfogliatella" or puff is the municipal territory of Lama dei Peligni. Unlike other local patisserie, the production of this particular speciality has gone no further than this village, probably due to its complex preparation method. However, similar products are also prepared in other mountain villages of the Province of Chieti, although with different ingredients, shapes or methods. These puffs are oval in shape and, as the very name suggests, the crisp pastry enclosing the filling is flaky, comprising sev-

eral layers, and gives them a particularly inviting appearance. The pastry encloses a delicious filling of grape jam and black cherry jam with must syrup, walnuts and cocoa, which give it a very distinctive aroma and ensure the puffs do not dry out for a long time.

To make the puff pastry a well of flour is prepared on a pastry board or marble work surface and mixed with an egg and the amount of melted lard contained by a whole egg shell, the same amount of salted water and a coffee spoon of sugar, the same amount of flour as lard and water. The pastry is flattened with a rolling pin until a very thin sheet is obtained and this is coated all over with the lard, then the sheet is pleated in 10cm folds, from both ends, greasing the upturned surfaces, until the centre of the sheet is reached. At this point the pastry is rolled, beginning at the narrowest edge, so that a tube forms, and this is left to rest in a cool place so the lard can solidify. Later the pastry is sliced into equal parts that are flattened with a warm rolling pin, ensuring the pieces become oval in the centre, where the filling will be spooned. The puff pastry is then folded over the filling and the edges are sealed. The puffs are baked for about half an hour at 150°C.

The filling is made by mixing in a pan, over a low heat, 250g of grape jam, 250g of black cheery jam, 100g of ground, toasted walnuts, 100g of bitter cocoa, 50g of crushed biscuits and two espresso cups of coffee.

After cooking the puffs are an attractive golden colour and are dusted lightly with icing sugar before serving. The delicate flavour of the pastry and the stronger taste of the filling are distinctive features of the "sfogliatella di Lama" and make it a gourmet speciality.

These puffs were invented in the late 1800s, when Francesca D'Antona, a noblewoman of S. Maria Capua Vetere, asked her daughter-in-law Donna Anna di Guglielmo, who was born in Civitella Messer Raimondo, a hamlet near Lama, for the recipe for Neapolitan puffs, as the younger woman had lived in Naples before moving to Lama in 1902 with her husband, Baron Tabassi. Donna Anna substantially modified the recipe for the more famous Neapolitan puffs, adapting it to her personal tastes, but probably also to the availability of local ingredients. She enriched the flaky pastry with lard (which is widely used in traditional cuisine) to make it softer, while largely modifying the filling with the use of local products, such as jam made from Montepulciano grapes (from the most widespread vine in Abruzzo) and black cherries, which grow wild on the slopes of the Majella massif that towers above the village, along with must syrup and walnuts. This simple yet refined delicacy was offered to high-ranking dinner guests when they met to celebrate particular festivals, and the closely-guarded recipe never left Palazzo Tabassi. It was not until the 1960s that the recipe became popular with the people of Lama, thanks to the Tabassi family's cook, who revealed the secret to several women of the village, who then made the puff for general consumption.





CAGIONETTI

I cagionetti o calgionetti, in dialetto locale anche "caggiunitt", sono tra i più diffusi e noti dolci tipici abruzzesi originari della zona del teramano. Si presentano con una forma simile ai ravioli, dorati in superficie, con una massa un po' friabile e un ripieno che può variare da zona a zona. Preparati in inverno e particolarmente nel periodo natalizio, prevedono un ripieno composto da un impasto di castagne, miele, zucchero, cedro candito, cioccolato fondente grattugiato, mandorle tostate e macinate, rum, bucce di limone grattato e cannella. Molto diffuse anche altre due varianti di ripieno, che utilizzano i ceci o la classica marmellata di uva, anche detta "scrucchiata".

Nella ricetta tradizionale, si sgusciano le castagne, che vengono lessate e passate, quindi si aggiungono il miele bollente, lo zucchero, il cedro, il cioccolato, le mandorle, il rum, la buccia di limone grattugiata, la cannella e si fa amalgamare il tutto. Si lascia riposare l'impasto per una giornata. Il giorno dopo si prepara la massa con un bicchiere di vino bianco, uno d'acqua e uno di olio extravergine di oliva. A massa ottenuta, se ne ricava una sfoglia molto sottile subito ritagliata in piccoli fazzoletti che, farciti col ripieno, vengono chiusi in forma di ravioli e fritti in abbondante olio extravergine di oliva. In alternativa, la cottura può avvenire anche al forno. La metodica di lavorazione avviene in maniera omogenea e rispetta le regole tradizionali da un periodo non inferiore ai 25 anni, come attesta Rino Faranda in *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).

CAGIONETTI PASTRIES

"Cagionetti" or "calgionetti", also known in local dialect as "caggiunitt", are one of the most widespread and famous of Abruzzo's typical pastries. They are similar to ravioli in shape, with crumbly, golden pastry and a filling that varies from district to district. This is a winter delicacy, made mainly at Christmas, and the recipe includes a filling of chestnuts, honey, sugar, candied citron, grated dark chocolate, toasted and ground almonds, rum, grated lemon peel and cinnamon. The two most well-known variations use either chickpeas or a classic grape jam called "scrucchiata".

The traditional recipe starts by peeling chestnuts which are then boiled and pureed. Then honey is boiled and sugar, candied citron, chocolate, almonds, rum, grated lemon peel and cinnamon are stirred in. This mixture should be left for at least one day and the next day a glass of white wine and a glass of extra virgin olive oil are added. When the pastry is ready, a thin dough is rolled out and cut into small circles, where the filling is added and the pastry is folded over and sealed, to be fried in plenty of extra virgin olive oil. Alternatively the pastries may be baked. The processing method described by Rino Faranda in his *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978) has been in standard use and applied the traditional recipe for at least 25 years.

ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE

Dolci caratterizzati dalla forma di un grosso bignè con un ciuffo di crema pasticcera e una ciliegia candita al centro, vengono prodotti in Abruzzo durante tutto l'anno e in particolare per la festività di San Giuseppe, che cade il 19 marzo. Per la sua preparazione si mettono in una casseruola acqua, strutto e sale e si porta il tutto a ebollizione; poi si versa poco per volta la farina, mescolando sempre. L'impasto sarà pronto quando si staccherà dai bordi del recipiente e, una volta raffreddato, si aggiungono le uova separatamente, sempre lavorando la pasta. Quindi, con le mani unte di olio, si vanno a formare dei bastoncini, curvandoli e incrociandoli ai capi, per dare loro forma di zeppole. A questo punto si friggono in olio bollente e, man mano che si tolgono dalla padella, si spolverano con zucchero e cannella. Quindi si riempiono con crema pasticcera e si decorano nella parte superiore con la stessa crema e un'amarena. La cottura delle zeppole può essere fatta anche al forno. La metodica di lavorazione segue le regole tradizionali sicuramente da un periodo superiore ai 25 anni: è infatti attestata già nel 1966 da Nice Cortelli Lucrezi in *Le ricette della nonna* (Ed. C.E.T.I., Teramo).

ST JOSEPH'S "ZEPPOLE" PASTRIES

Large cream puffs garnished with a dash of confectioner's custard and a glacé cherry, traditionally made to celebrate St Joseph's Day, on March 19, but produced in Abruzzo all year round. To prepare the puff pastry, lard and salt are placed in a pan of water and brought to the boil; flour is added a little at a time, stirring all the while. The mixture is ready when it comes away from the sides of the pan and, once it has cooled, the eggs are added separately, stirring continuously. Then the baker dips their hands in oil and makes small sticks that are shaped, curved and overlapped at the ends, to create the typical "zeppola".

Now they are fried in boiling oil and as they are removed from the pan, they are sprinkled with sugar and cinnamon. Then they are filled with confectioner's custard and garnished with more of this cream, as well as a glacé cherry. These cakes may also be oven baked.

The recipe certainly applied traditional manufacturing indications and has done so for more than 25 years, as the pastries are described in the 1966 volume by Nice Cortelli Lucrezi *Le ricette della nonna* (Ed. C.E.T.I., Teramo).



BOCCONOTTO DI CASTEL FRENTANO

Il bocconotto di Castel Frentano, detto anche "castellino", è un dolce di produzione tipica dell'omonimo comune e più in generale dell'area frentana con numerose varianti, spesso legate alle ricette gelosamente conservate e tramandate in ogni famiglia. Si tratta di una tartelletta di pasta frolla di forma troncoconica rovesciata preparata con olio extravergine d'oliva, farcita con una crema compatta a base di cioccolato fondente, mandorle e cannella. Si prepara la pasta frolla setacciando 12 cucchiaini di farina tipo "00" (dose per circa trenta bocconotti) in una ciotola e impastandola con 10 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, amalgamando fino a ottenere delle grosse briciole. Si aggiungono 10 tuorli d'uovo, 10 cucchiaini di zucchero e la scorza di un limone (solo la parte gialla) grattugiata. Si impasta di nuovo rapidamente per ottenere una pasta liscia da raccogliere a palla che si avvolge nella pellicola trasparente e la si lascia riposare in un luogo fresco per almeno un'ora. A parte si prepara la farcitura sciogliendo in una pentola con un litro e mezzo di acqua, 400 g di zucchero e 350 g di cioccolato fondente, portando ad ebollizione il composto mescolando di tanto in tanto. L'operazione di cottura deve procedere per circa un'ora e mezza; successivamente si aggiungono 350 g di mandorle tostate e macinate finemente, completando la cottura per altri 15 minuti. Una volta raffreddato l'impasto si uniscono 8 tuorli, si aggiunge della cannella e si pone nuovamente il composto su fuoco moderato mescolando continuamente, completando la cottura per altri 15 minuti. Si lascia raffreddare nuovamente l'impasto mescolando di tanto in tanto. Con la pasta frolla si foderano gli appositi stampini in alluminio o acciaio inox (inizialmente erano di rame) del diametro di massimo 10 cm e di 2-3 cm di altezza, precedentemente imburattati, e si riempiono con un cucchiaino di farcitura.

Si stende la pasta frolla rimasta e con uno stampino vuoto se ne ritagliano dischi da utilizzare per la copertura dei bocconotti, che verranno messi nel forno già caldo a 180°C e cotti fin quando risulteranno di un bel colore dorato. Una volta pronti vanno serviti con una spolverata di zucchero a velo.

Al taglio si evidenzia la farcitura interna di colore scuro, di consistenza compatta e dal profumo fragrante di cioccolato, cannella e mandorle tostate. Il connubio tra la delicatezza dell'involucro di pasta frolla e il sapore più deciso della farcitura interna conferiscono al bocconotto castellino caratteristiche uniche, e fanno di questo dolce abruzzese una specialità molto apprezzata che negli ultimi anni vanta validi estimatori anche fuori dall'Abruzzo.

La parola "bocconotto" viene menzionata per la prima volta nel *Dizionario abruzzese* del 1930 di Domenico Bielli, con la seguente didascalia: "BUCCUNOTTE: pasticcino di forma rotonda con ripieno di miele, crema, cioccolato, panna montata o altro". Le pochissime notizie storiche che ci sono pervenute collocano l'origine di questo dolce intorno ai primi anni del Novecento.

La tradizione popolare invece, come riporta Enzo Giordano su "Il Segno" (n.1

a. 1997), ne assegna la diffusione tra la fine del 1700 e l'inizio del 1800, quando in Europa si diffuse il cacao. Molto apprezzato anche fuori regione, costituisce uno dei dolci tipici più diffusi nelle tradizionali preparazioni casalinghe della zona.

CASTEL FRENTANO BOCCONOTTO PASTRIES

The Castel Frentano "bocconotto", also called a "castellino", is a typical confectionery product of that town and of the Frentano area in general, with countless variations, often linked to closely-guarded recipes handed down through the family. The "bocconotto" is a small, short pastry tart, made with extra virgin olive oil, filled with a dense mixture of dark chocolate, almonds and cinnamon. The short pastry (for about 30 "bocconotti") is made with 12 tablespoons of superfine flour sieved into a bowl and mixed with ten tablespoons of extra virgin olive oil until large crumbs are formed. The ten egg yolks and ten tablespoons of sugar with grated lemon peel (no pith) are added. This is mixed again, quickly, to make a smooth paste that is formed into a ball, which is then wrapped in kitchen film and left to rest for at least an hour in a cool place. Separately a filling is prepared in a pan, with 1.5 litres of water, 400g of sugar and 350g of dark chocolate, brought to the boil, stirring occasionally. The filling should cook for about 90 minutes and then 350g of finely-ground, toasted almonds are added, then left to cook for a further 15 minutes. When the mixture has cooled, eight egg yolks are added, with cinnamon, and the pan is placed back on a moderate heat, continuing to stir for 15 more minutes, until the mixture has finished cooking. The mixture is left to cool again, stirring occasionally. The short pastry is used to line the aluminium or stainless moulds (originally copper was used), no bigger than 10cm in width and 2-3cm in height, previously buttered, then filling is spooned in.

The remaining short pastry is spread out and a mould is used to cut lids to cover the "bocconotti", which are then baked at 180°C and cooked until they are a good golden hue. When they are ready they are dusted with icing sugar and served. When cut, the filling is dark and compact with a fragrant chocolate, cinnamon and toasted almond fragrance. The combination of the delicate short pastry case and the stronger taste of the filling make the "bocconotto castellino" quite unique and a huge success all over the region and beyond. The word "bocconotto" was first mentioned in 1930, in Domenico Bielli's *Dizionario abruzzese*, with the following entry: "BUCCUNOTTE: a round pastry with a filling of honey, cream, chocolate, whipped cream or other ingredients". Scant information handed down to modern times indicates the origins



as early 1900s. Popular tradition, however, as Enzo Giordano points out in "Il Segno", attributes the cake to the late 1700s-early 1800s, when cocoa first began to circulate in Europe. The "bocconotto" is a huge success outside of the region too, and is one of the most popular pastries of local home-baking tradition.



LATTACCIOLO

Il lattaccio (anche detto latteruolo o latteruola) è un dolce al cucchiaio tipico abruzzese. Si presenta come un budino a base di latte, uova e zucchero. Si fa bollire il latte con una buccia di limone (o di arancia) e, in attesa che arrivi a ebollizione, in una terrina si battono le uova con 4 cucchiaini di zucchero. Quindi, il latte bollente viene versato amalgamato con le uova e lo zucchero già sbattuti. Preso uno stampo da budino, vuoto al centro, vi si versano 2-3 cucchiaini di zucchero facendolo caramellare sul fuoco, si aggiunge l'impasto e si lascia cuocere a bagnomaria per circa un'ora e un quarto. In alternativa, trascorsi 15-20 minuti di cottura si può passare il tutto, sempre a bagnomaria, nel forno, e far cuocere per altri 35-45 minuti. Va servito e consumato freddo. È un dolce di lunga tradizione nelle famiglie abruzzesi, il cui metodo di lavorazione segue le regole tradizionali sicuramente da più di 25 anni ed è attestato da Rino Faranda in *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978)

LATTACCIOLO DESSERT

"Lattaccio" (also called "latteruolo" or "latteruola") is a typical Abruzzo spoon dessert. It is a kind of pudding, made from milk, eggs and sugar. The milk is brought to the boil with a piece of lemon (or orange) peel while the eggs are beaten in a bowl with four spoons of sugar. The boiling milk is then mixed with the beaten eggs and sugar. Two or three spoons of sugar are placed in a ring mould and caramelised over a flame, before adding the milk and egg mixture and allowing it to cook in a bain-marie for about an hour and a quarter. Alternatively, after 15-20 minutes of cooking, the mould and bain-marie can be transferred to the oven and cooked for another 35-45 minutes. It is served and eaten cold. This dessert has certainly been produced by local families for more than 25 years, as confirmed by Rino Faranda in *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).

SGAIOZZI o sgaiuzz'

Dalla tipica forma tonda, di colore bruno dorato all'esterno e crema tendente al giallognolo all'interno, gli sgaiozzi sono semplici dolci della cucina popolare tipici della provincia di Pescara.

Vengono preparati tradizionalmente in occasione delle festività natalizie e del carnevale. Farina tipo "0", uova, semi di anice, zucchero, patate lesse e lievito di birra costituiscono gli ingredienti di base a cui si aggiungono farina di mais, uvetta passa e lievito naturale. La caratteristica forma tonda è dovuta al prelievo dall'impasto di piccole porzioni utilizzando il cucchiaio, che poi vengono fritte in abbondante olio di oliva.

La tradizione orale del posto e dei forni testimoniano l'antico uso di elaborare questi dolci soprattutto nelle zone di campagna.



SGAIOZZI or SGAIUZZ' PASTRIES

"Sgaiozzi" are typical round pastry specialities of the Province of Pescara, golden brown on the outside and yellowish-cream on the inside. They are traditionally prepared at Christmas or Carnival time. The basic ingredients are superfine flour, eggs, aniseed, sugar, boiled potatoes and brewer's yeast, with the addition of cornmeal, raisins and natural yeast. The distinctive round shape of these delicacies is formed by frying spoonfuls of the mixture in plenty of boiling olive oil.

Local and bakery traditional tales describe the historic custom of making these pastries above all in the country areas.

PASTICCI DI RAPINO

I pasticci sono dolci da forno ripieni caratteristici di Rapino, località pedemontana della Majella nord-orientale, tradizionalmente serviti durante le cerimonie e le feste. Hanno la forma di una tartelletta, simili al bocconotto frentano, e sono preparati con farina tipo "00", tuorlo d'uovo, zucchero, burro e ammoniaca. Una volta impastati gli ingredienti per la sfoglia, dal panetto si staccano piccole quantità che vanno a foderare piccole forme in alluminio in cui viene inserito il ripieno. Questo invece è costituito da un composto cremoso a base di latte, cioccolato fondente, limone e di un trito di mandorle tostate e cannella in polvere, tutti cotti insieme. Il tutto viene messo in forno a 180-200°C fino a cottura. I pasticci oggi sono prodotti in piccolissime quantità casalinghe o da artigiani e fornai locali.

RAPINO PASTRIES

"Pasticci" are a typical pastry speciality of Rapino (a village in the foothills of the Majella Massif), traditionally served during ceremonies and holidays. They resemble tartlets, similar to the Frentano "bocconotto", and are made from superfine flour, egg yolk, sugar, butter and ammonia. These ingredients are mixed together to form a pastry used to line small aluminium moulds, to which the filling is subsequently added. The filling is a creamy mixture made from milk, plain chocolate, lemon, chopped toasted almonds and ground cinnamon, all cooked together. The "pasticcio" is then baked at 180-200°C until cooked. These pastries are now produced in very small quantities at home or by local bakers and small producers.



TORCINELLI

Tipici dolci soffici e morbidi del periodo natalizio, di antichissima tradizione in Abruzzo e, in particolare, nella provincia di Pescara, come testimonia la tradizione orale, i torcinelli o turcinill' hanno la caratteristica forma allungata e attorcigliata di circa 15-20 centimetri, colore dorato esternamente e bianco giallastro all'interno. Particolarità del processo di realizzazione di questo tipico prodotto da forno, preparato soprattutto negli ambienti rurali, è l'utilizzo delle patate che vengono sbucciate, lessate e schiacciate. Successivamente si impastano con tutti gli altri ingredienti, ossia farina, uova, zucchero, semi di anice e lievito di birra. Segue la preparazione manuale di cilindretti che vengono attorcigliati e fritti in abbondante olio di oliva bollente. Dopo la cottura e prima di essere serviti, vengono spolverati con lo zucchero.

TORCINELLI BISCUITS

Traditionally "torcinelli" or "turcinill'", are historic Christmas delicacies that are a speciality of Abruzzo, and particularly the Province of Pescara: they are about 15-20cm long and have a distinctive twisted shape, golden brown on the outside and yellowish white on the inside. A peculiarity of this pastry product, which is mainly prepared in country areas, is the addition of boiled potatoes, which are first peeled, then mashed to form a paste. This is then mixed with the other ingredients of the recipe: flour, eggs, sugar, aniseed and brewer's yeast.

The mixture must be rolled by hand into small cylinders that are twisted and deep-fried in olive oil. When cooked, they are dusted with sugar before serving.



RIMPIZZA

Diffuse nella provincia di Pescara, le rimpizze hanno la tipica forma del maritocco e presentano caratteristici rilievi concentrici in superficie derivanti dalla lavorazione artigianale dell'impasto. Il loro diametro è circa 20 cm lo spessore 5 cm e hanno un colore bruno dorato esternamente, color crema internamente.

La particolarità del processo di produzione è la lunga lievitazione dell'impasto: circa 6 ore. La cottura della rimpizza avviene tradizionalmente al forno a legna per circa trenta minuti a una temperatura di circa 180°C; conserva le proprie caratteristiche per più di una settimana.

Le ricette di preparazione delle rimpizze presentano alcune piccole diversità nei diversi borghi ove ancora oggi vengono prodotte. Generalmente si impasta la farina con il lievito naturale per il pane sciolto in acqua fino a ottenere una massa di consistenza elastica e soffice. Si lascia lievitare l'impasto per diverse ore, si aggiungono le uova, olio di oliva (o anche olio di semi), il lievito di birra sciolto in un bicchiere di latte, zucchero, latte e semi di anice. Il tutto viene lavorato con le mani e si aggiunge la farina fino ad arrivare a un impasto morbido. Si lascia ancora lievitare. Si lavora successivamente l'impasto lievitato, si forma un rotolo del diametro di circa 3-4 cm e poi si preparano le rimpizze direttamente nella teglia avvolgendo il rotolo secondo cerchi concentrici. Si lascia ulteriormente lievitare la rimpizza nella teglia e poi si inforna a 180°C per trenta minuti.

La tradizione orale vuole che cesti pieni di rimpizze, insieme al vino e all'acqua, venissero serviti dalle donne agli operai al lavoro durante la trebbiatura del grano. In particolare, si servivano in più momenti durante la giornata: a colazione la mattina e il pomeriggio intorno alle ore 16.00.

RIMPIZZA BUNS

The "rimpizza" is a bun-shaped pastry, popular in the Province of Pescara, with a characteristic concentric surface pattern due to the coiling of the dough before baking. They are about 20cm in diameter and 5cm high, with a golden brown exterior and cream colour dough inside.

The unique feature of this pastry is the long leavening process needed for the dough: about six hours. The "rimpizza" is traditionally cooked in a wood-burning oven for about half an hour at 180°C, and has a shelf life of over a week, retaining fragrance and other traits.

Each village has its own slight variations of the "rimpizza" recipe. Generally the flour is mixed with ordinary bread yeast, dissolved in water, until it reaches a light elastic consistency. The dough is left to rise for several hours and then the eggs, the olive oil (or seed oil), brewer's yeast dissolved in a glass of milk, sugar, milk and aniseed are added.

The mixture is kneaded by hand and flour is added until a soft paste is made. It is left to rise again. Next the leavened dough is shaped into a roll about 3-4cm in diameter, used to prepare the "rimpizza" directly on the baking tray, coiling the dough in concentric circles. The "rimpizza" is left to rise yet again, in the baking tray, and is baked for half an hour at 180°C.

Traditional tales describe women serving baskets of "rimpizza", with wine and water to drink, as the workers harvested corn. The buns would be served at several times during the day: for breakfast in the morning and at four o'clock in the afternoon.





CUMBRIZIUN'

Di grande tradizione in Abruzzo e in particolar modo nella provincia di Pescara, i cumbriziun' o sbattute, a seconda di come vengono chiamati, sono dei dolci dalla tipica forma tonda e dalla superficie liscia. Tradizionalmente venivano serviti durante le operazioni di mietitura e trebbiatura accompagnati con vino e acqua. Spesso, infatti, si consumavano all'ombra degli alberi, durante le pause di lavoro da gruppi di contadini. Soffici e morbidi di consistenza, vengono preparati con farina, uova, zucchero, olio di oliva, latte, ammoniaca e limone. Una volta realizzato l'impasto, si versa con un cucchiaio in una teglia senza far subire la lievitazione, e si passa subito in forno. Questi gustosi panini dolci solitamente si conservano anche per 4-5 giorni.

CUMBRIZIUN' PASTRIES

"Cumbriziun'" or "sbattute", as they are also known, are distinctive smooth, round pastries, a traditional speciality of Abruzzo, particularly in the Province of Pescara. They were customarily served at harvest time, accompanied by wine and water. Indeed, they were often eaten by groups of farm workers, as they rested from their toil under shady trees. These soft pastries are made from flour, eggs, sugar, olive oil, milk, ammonia and lemon. The mixture is spooned onto baking trays and baked immediately, without allowing it to rise. These tasty sweet rolls usually keep for 4-5 days.



SPUMINI

Tipici pasticcini abruzzesi, a forma di barrette di 6-8 cm di lunghezza, gli spumini sono realizzati con un impasto a base di mandorle, zucchero, limone grattugiato, cannella in polvere e glassa di albume d'uovo. Per la preparazione si sbattono le chiare con lo zucchero, sino a ottenere una pasta sostenuta. Quando il tutto è ben montato, si toglie circa una quarta parte e si aggiungono le mandorle, la cannella e la buccia di limone grattugiata. Si versa l'impasto sulla spianatoia e si formano dei grossi cannelli schiacciati che, una volta spalmati con le chiare montate precedentemente messe da parte, si tagliano in pezzetti dello spessore di circa 3 cm e si mettono a cuocere, a forno debole, per 15-20 minuti. La preparazione di questi dolci ha sicuramente più di 25 anni, come attesta Rino Faranda in *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).

SPUMINI PASTRIES

"Spumini" are Abruzzo pastry specialities, shaped in bars that are 6-8 cm long, and made from a mixture of almonds, sugar, grated lemon peel, ground cinnamon and egg-white icing. The mixture is prepared by whisking the egg whites with sugar until stiff. About a quarter of the mixture is then set aside before adding the almonds, cinnamon and grated lemon peel. It is then shaped into large flat fingers, which are spread with the remaining egg white and sugar mixture. These large bars are cut into smaller pieces, about 3cm high, and baked in a cool oven for 15-20 minutes. These pastries have certainly been in production for at least 25 years, as confirmed by Rino Faranda in *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).

PEPATELLI

Tipici della provincia di Teramo, in particolare delle zone montane e pedemontane dell'entroterra, i pepatelli sono piccoli biscotti piatti dello spessore di circa mezzo centimetro, di colore giallo-grigio, duro ed elastico alla masticazione, preparati con farina intera, miele, mandorle e pepe macinato. La loro ricetta e la loro tradizione si ricollegano con evidenza al medievale "pan pepato", così tipico delle regioni dell'Appennino centrale, di cui rappresentano una delle innumerevoli varianti locali. Il procedimento prevede che in una padella venga sciolto il miele, cui si aggiungono le mandorle (con la buccia) leggermente tostate. A parte viene preparata la fontana di farina al centro della quale si versano il miele e le mandorle, le bucce di arancia a quadretti, il pepe e l'olio. A questo punto si inizia a impastare, prima con un cucchiaino di legno poi con le mani. Quando l'impasto è ben amalgamato si fanno dei rotoli larghi 5-6 cm, che vengono appena schiacciati e infornati a 175-180°C fino a quando non abbiano assunto una doratura omogenea e consistente. Appena sfornati, i rotoli vanno subito tagliati a fettine sottili e se tenuti in barattoli ben chiusi, in modo da non far perdere umidità ai biscotti, si conservano freschi. La metodica tradizionale di lavorazione è in uso da più di 25 anni, ed è infatti attestata da Rino Faranda in *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).

PEPATELLI BISCUITS

Typical of the Province of Teramo, in particular the inland mountain areas and foothills, "pepatelli" are small flat biscuits, about half a centimetre thick, of a yellow-greyish colour, hard and chewy, made with wholemeal flour, honey, almonds and ground pepper. The recipe and tradition evidently date back to the medieval "pan pepato", so typical of the Central Apennine regions, and of which "pepatelli" are just one of many local variants. Honey is melted in a pan and lightly-toasted unpeeled almonds are added to this. Separately, a flour well is prepared and the honey and almonds are poured into it, followed by cubed orange peel, pepper and oil. Then mixing begins, first with a wooden spoon and then by hand. When the mixture is well amalgamated, 5-6cm wide rolls are made, slightly flattened and then baked at a 175-180°C until they become an even golden colour. When cooked, the rolls must be cut immediately into thin slices; to store they should be kept in airtight tins, so they do not lose their moisture and remain soft. The traditional processing methods have been used for at least 25 years, as confirmed by Rino Faranda in his *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).



LINGUE DI SUOCERA

Si tratta di piccoli dolci la cui diffusione prevalente è nella provincia di Chieti. Gli ingredienti per dieci persone sono: 250 g di mandorle, 600 g di farina tipo '00' o farina di farro biologico, 450 g di zucchero, 150 g di cioccolato fondente, 250 g di burro o margarina, 30 g di anice, un bicchierino di punch, mezzo bicchierino di grappa, una bustina di vanillina. La preparazione consiste nel battere le uova con lo zucchero, con l'aggiunta di mandorle abbrustolite intere, cioccolato tritato grossolanamente, quindi si amalgamano tutti gli altri ingredienti. Dopo aver mescolato il tutto, la pasta formata non deve risultare troppo molle, ma ben compatta. Vanno formate delle strisce di 10-12 cm di larghezza e circa 30-40 di lunghezza, disposte in una teglia, unta con burro e spolverata con abbondante farina, e infornate per circa 20 minuti. Al termine prima che si raffreddino completamente, vengono tagliate a strisce sottili. Vanno servite di solito a fine pasto, ma sono anche adatte ad accompagnare un distillato o liquore tradizionale.

"LINGUE DI SUOCERA" BISCUITS

These little biscuits are prepared mainly in the Province of Chieti. The ingredients for ten portions are: 250g almonds, 600g superfine flour or organic spelt flour, 450g sugar, 150g plain chocolate, 250g butter or margarine, 30g aniseed, a small glass of punch, half a small glass of grappa, a few drops of vanilla extract. The eggs are beaten with the sugar, adding whole toasted almonds, coarsely chopped chocolate, followed by all the other ingredients. After beating well, the dough should be firm and not too soft. 10-12cm wide and 30-40cm long strips are formed and laid on a baking tray that has been greased with butter and sprinkled generously with flour, before baking for about 20 minutes. When cooked, they are cut into thin strips before they are completely cooled. They are usually served at the end of a meal, but they are also ideal with a distillate or a traditional liqueur.



SVIVITELLA

La svivitella ha rappresentato per molte generazioni uno spuntino nutriente e allo stesso tempo dietetico, il classico "spezzafame" da gustare a colazione con il latte, oppure a metà giornata, bagnato al vino.

Gli ingredienti per la preparazione per sei persone sono indicativamente 600 g di farina tipo '00', 30 g di burro, 3 uova, 6 cucchiaini di zucchero, 1 bustina di lievito, 1 bustina di vanillina, 1 bustina di zucchero a velo, 1/2 bicchiere di latte e buccia grattugiata di limone. Per l'elaborazione si montano le uova con lo zucchero, aggiungendo il lievito e la vanillina sciolti nel latte e la farina necessaria per ottenere un composto cremoso. Quando il composto è quasi pronto si aggiunge la buccia grattugiata di limone, si versa tutto in una teglia con il foro centrale, precedentemente imburrata, e si mette in forno per circa 30 minuti a 180°C. Dopo aver sfornato il dolce, si cosparge con zucchero a velo. Può essere offerto agli ospiti come dessert e può accompagnarsi anche con un bicchierino di vino cotto o di moscato. Di tradizione contadina, prevalentemente dell'area frentana-sangrina in provincia di Chieti, la svivitella era preparata soprattutto nel periodo della mietitura, quando il duro lavoro era cadenzato da diverse soste culinarie. La svivitella veniva servita durante la pausa pomeridiana della mietitura.

SVIVITELLA CAKE

Whether eaten with milk for breakfast, alone in the middle of the morning or moistened with wine in the afternoon, "svivitella" has been an excellent and nourishing, yet low-calorie, snack for many generations.

The following ingredients are sufficient for six people: 600g superfine flour, 30g butter, three eggs, six tablespoons sugar, a sachet of baking powder, a few drops vanilla extract, 125g icing sugar, half cup milk, grated lemon zest. Beat the eggs with the sugar until thick, adding the baking powder and vanilla extract dissolved in the milk and enough flour to obtain a creamy mixture. When the mixture is almost ready, add the grated lemon zest, pour into a greased ring tin and bake at 180°C for 30 minutes. The cake is removed from the tin and sprinkled with icing sugar. It can be offered to guests as a dessert and may also be accompanied by a glass of homemade "vino cotto" or "moscato".

This traditional country cake, from the Frentano-Sangro area of the Province of Chieti, was chiefly prepared at harvest time, when the hard work was interrupted by numerous scheduled culinary breaks. "Svivitella" was served during the afternoon break from harvesting.

UCCELLETTI

Gli uccelletti, localmente li cellitt' o 'celli pieni, sono costituiti da una sfoglia croccante dentro la quale si nasconde un morbido ripieno di marmellata d'uva o di fichi. Sono originari del teramano, anche se attualmente sono prodotti in tutto il territorio regionale, e il nome deriva dalla loro forma, che riproduce appunto il profilo di un uccellino, anche se spesso nelle loro varianti più recenti è rimasta solo una mezzaluna, come simbolo del corpo del volatile. Preparata una sfoglia di circa mezzo centimetro, bisogna tagliarla in pezzi a forma di quadrato, al centro dei quali si pone un mucchietto di marmellata. A questo punto si richiude la sfoglia formando un triangolo. Con le due punte si forma da un parte la testa dell'uccellino, dall'altra la coda, che va incisa con le forbici così da ottenere 3-4 strisce. Volendo si può praticare qualche altra piccola incisione sul centro dell'uccellino. Terminata questa fase, si dispongono i dolci su una placca imburata e infarinata e si fanno cuocere a 160°C per circa 20 minuti. A cottura ultimata si cospargono gli uccelletti con zucchero a velo.

La preparazione di questi dolci ha lunga tradizione ed è attestata da Rino Faranda in *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).

UCCELLETTI PASTRIES

"Uccelletti", locally known as "li cellitt'" or "celli pieni", are crisp pastry puffs with a soft filling of grape or fig jam. They originated in the Teramo area, although they are now produced throughout the region. Their name is derived from their shape, which takes the form of a little bird, although the more modern varieties have become simple crescents that symbolise the creature's body. A sheet of puff pastry is rolled out to a thickness of about half a centimetre, before being cut into squares and a heap of jam placed in the middle of each. The pastry squares are then folded over to make a triangle and the two opposite corners used to form the bird's head and tail, which is cut with scissors to make 3-4 strips. Sometimes another little cut is made in the centre of the bird. The pastries are then placed on a buttered and floured baking tray and baked at 160°C for about 20 minutes. When cooked, the "uccelletti" are dusted with icing sugar.

These pastries have certainly been in production for many years, as confirmed by Rino Faranda in his *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).





SERPENTONE DI FARA FILIORUM PETRI

Tipico dolce di Fara Filiorum Petri il serpentone (localmente "lu serpendone") veniva preparato anticamente in coincidenza della macellazione del maiale in quanto per la farcitura di questo prodotto veniva impiegato il sanguinaccio. Attualmente viene preparato sempre in occasione della festa di Sant'Antonio, il 17 gennaio: la notte precedente a Fara (toponimo di chiara origine longobarda) vengono accese le famose "farchie", altissimi fasci di canne preparate dalle diverse contrade, lasciate ardere tutta la notte in memoria del miracolo del santo che salvò il paese dall'assedio francese nel 1799. Il serpentone prende il nome dalla caratteristica forma simile a un serpente arrotolato su se stesso. Di questo dolce esistono due varianti: la prima dalla superficie chiara ricoperta da una glassa di albume e zucchero, e la seconda scura, ricoperta di cioccolato. Gli ingredienti impiegati sono gli stessi per entrambe le versioni: uova, farina, olio extravergine di oliva, vino bianco e zucchero per realizzare l'impasto esterno che oggi non viene più farcito col sanguinaccio ma con marmellata d'uva, cioccolato, noci, mandorle, mosto cotto, buccia di agrumi e aromi naturali.

La lavorazione avviene impastando gli ingredienti per la pasta frolla costituente l'involucro, e mescolando separatamente quelli della farcitura; la pasta frolla viene poi stesa, ricoperta con uno strato di ripieno, arrotolata a formare il serpente e cotta in forno.

Si conserva alcuni giorni, senza perdere la sua fragranza.

Tagliando a fette il dolce, se ne osserva lo strato esterno simile a una pasta frolla molto tenera, farcita col ripieno dalla consistenza morbida e molto profumata.

Il fatto che il serpentone sia un dolce legato alla tradizionale festa di Sant'Antonio, che affonda le sue radici in tempi remoti, è una prova che la produzione di questo dolce è fortemente connessa alle tradizioni e alla cultura del territorio.

FARA FILIORUM PETRI SERPENTONE

"Serpentone" (known as "lu serpendone" in local dialect) is a sweet pastry speciality of Fara Filiorum Petri and was traditionally prepared when pig-slaughtering time came round, as blood sausage was

used in the filling. It is now always prepared for the feast day of St Anthony Abbot on 17 January. On the evening of 16 January, Fara (a name of clear Lombard origins) prepares the famous "farchie", giant bundles of reeds prepared by the various districts of the town for bonfires that burn all night to commemorate the saint's miraculous protection of the town from the 1799 French siege. The name "serpentone" derives from the pastry's typical shape, resembling a coiled snake. There are two varieties of this pastry. The first is light coloured and coated with icing made from egg white and sugar, while the second is dark and coated with chocolate. However, the same ingredients are used for both versions: eggs, flour, extra virgin olive oil, white wine and sugar for the pastry, which is no longer filled with blood sausage, but with grape jam, chocolate, walnuts, almonds, cooked must, citrus peel and natural flavourings.

The recipe requires a short pastry base to be prepared and the ingredients for the filling are mixed separately; the short pastry is then rolled out and covered with a layer of filling, rolled and shaped like a snake, then oven baked.

It will keep for several days without losing its fragrance.

When sliced the cake can be seen to have an exterior of very soft short pastry, with a soft, highly fragrant filling.

The fact that the "serpentone" is a pastry linked to the traditional feast of St Anthony, which is very ancient indeed, proves that it is an extremely historic recipe, deeply rooted in the territory's traditions and culture.





LIBRETTO DI FICHI SECCHI

Il libretto di fichi secchi è un dolce a strati preparato in tutto il territorio regionale. Si presenta come un pacchetto rettangolare avvolto con carta argentata ed è composto da ingredienti quali fichi secchi, cioccolato fondente, mandorle, zucchero, cedro candito, cacao, cannella, vaniglia, zucchero a velo, buccia di limone grattugiata e noci. Si prepara tritando grossolanamente le mandorle, il cedro e il cioccolato che vengono mescolati con gli altri ingredienti. Si vanno a formare cinque strati: tre con i soli fichi secchi, due con gli altri ingredienti, alternando gli uni agli altri.

Il tutto verrà disposto in apposite formelle, e poi pressato con un "torchietto", spesso di antica fattura, e spolverato con lo zucchero a velo.

Dopo qualche ora ogni libretto viene avvolto con carta argentata, affinché non si secchi. I "libretti" possono conservarsi a lungo. Parecchi anni fa, quando il "torchietto" non era utilizzato e diffuso, i cinque strati venivano compressi con le mani e la forma che assumevano era affusolata; per avvolgerli si usavano, allora, foglie di fico. La metodica che segue ancora oggi le regole della tradizione è attestata da Rino Faranda nel suo *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).

DRIED FIG SLAB

This is a layered sweet made throughout the Abruzzo Region.

It takes the form of a rectangular package wrapped in silver paper and containing ingredients such as dried figs, dark chocolate, almonds, sugar, candied citron, cocoa, cinnamon, vanilla, icing sugar, grated lemon peel and walnuts. The mixture is made by coarsely chopping the almonds, candied citron and chocolate, then stirring in the other ingredients. The ingredients are used to create five layers: three of just dried figs, alternating with two of the other ingredients. The layers are then placed in special moulds and pressed with a small, often antique, press or "torchietto", and dusted with icing sugar.

After a few hours, each "libretto" is wrapped in silver paper, to stop it drying out. The slab has a long shelf life. Many years ago, when the "torchietto" was not used so extensively, the five layers were compressed by hand, so the shape obtained was tapered; at that time fig leaves were used for wrapping. The traditional method that is still used today is vouched for by Rino Faranda in his *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).



SASSI D'ABRUZZO o mandorle "atterrate"

Tipici della provincia di Teramo, in particolare dei comuni della Val Vibrata, i sassi d'Abruzzo sono anche chiamati mandorle "atterrate".

Si tratta di mandorle che, per la particolare lavorazione, si presentano simili a sassolini ricoperti da uno strato irregolare di colore marroncino che fa appunto pensare alla terra, ed è costituito invece da cacao amalgamato con lo zucchero. Per ottenere questo risultato si mette a bollire un mezzo bicchiere di acqua e zucchero, si aggiunge quindi il cacao, al cui sciogliersi si uniranno le mandorle, precedentemente abbrustolite con tutta la buccia. Successivamente si mescola tutto finché lo zucchero non si attacca perfettamente alle mandorle. A questo punto bisognerà solo lasciar raffreddare le mandorle sino all'indurimento. Questa ricetta segue le regole tradizionali da più di 25 anni: è infatti attestata in *Gastronomia Teramana* di Rino Faranda già dal 1978 (Ed. Tercas, Teramo).

"SASSI D'ABRUZZO" or "MANDORLE ATTERRATE" ALMOND SWEETS

Typical of the Province of Teramo, in particular Val Vibrata towns, "sassi d'Abruzzo" are also called "mandorle atterrate".

These are almonds treated in such a way as to give them the appearance of pebbles covered in an uneven layer of a brownish colour, reminiscent of a layer of earth but actually comprised of cocoa mixed with sugar. To obtain this result, half a glass of water and sugar is brought to boil, then the cocoa is added, and when this has dissolved, unpeeled toasted almonds are added. Then the mixture is stirred until all the sugar sticks perfectly to the almonds. At this point the almonds are left to cool and harden. This confectionery has certainly been produced for more than 25 years, as described in the publication *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978), compiled by Rino Faranda.



CROCCANTE DI MANDORLE

Il croccante di mandorle, o croccante di Natale, si fa in tutta la regione. Si presenta come una tavoletta sottile, dura e croccante di colore bruno ambrato, realizzata con mandorle amalgamate con lo zucchero fuso e rappreso. Si inizia col tostare le mandorle, sino a che diventino di color dorato. In un tegame (non stagnato) si mettono poi sul fuoco moderato zucchero e mandorle, rimestando sino a che lo zucchero non si caramelli. Al momento di togliere dal fuoco, si versa nel tegame la buccia di limone, badando che il composto non si scurisca passando di cottura. Si versa poi il tutto su una lastra di marmo appena unta e si schiaccia tradizionalmente con un limone intero. Infine, con un coltello robusto, si taglia a rombi il croccante ancora caldo. È un dolce di lunga tradizione come attesta la pubblicazione di Rino Faranda *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978).

ALMOND BRITTLE

“Croccante di mandorle” or “Croccante di Natale” is produced throughout the region. It is a thin, hard and crunchy amber-brown bar made by mixing almonds and melted sugar, which is then left to set. First of all, the almonds are toasted until golden brown. Then the sugar and almonds are placed over a moderate heat in a saucepan (not tin-plated) and mixed until the sugar has caramelised. Lemon peel is added to the mixture after removing it from the heat, taking care that it does not become too dark as it continues to cook. It is then poured onto a lightly-oiled marble slab and is traditionally flattened with a whole lemon. Lastly, a sturdy knife is used to cut the brittle into diamond shapes while it is still hot. This confectionery has a long history, as described in the publication *Gastronomia Teramana* (Ed. Tercas, Teramo 1978), compiled by Rino Faranda.

TORRONE DI GUARDIAGRELE

Viene prodotto esclusivamente a Guardiagrele (in provincia di Chieti), e si tratta più propriamente di un croccante, costituito da mandorle intere tostate mescolate a zucchero, cannella e frutta candita. Anticamente, per amalgamare gli ingredienti e per la cottura si usavano recipienti in rame, oggi sostituiti da recipienti in acciaio inossidabile. Il torrone di Guardiagrele ha generalmente una dimensione ridotta (circa 8 centimetri di lunghezza e 3 di altezza, 80 g di peso) e da decenni è assai conosciuto e apprezzato anche fuori regione: lo scrittore Ignazio Silone, ad esempio, ne ordinava in gran quantità per farne dono ai suoi amici a Roma. Si presenta compatto, di colore scuro, mediamente croccante e con un gusto deciso ma non eccessivamente dolce.

GUARDIAGRELE NOUGAT

This kind of nougat is only produced in Guardiagrele (Province of Chieti) and is strictly speaking a hardbake, made from whole toasted almonds mixed with sugar, cinnamon and candied fruit. Copper pans were used to mix and cook the ingredients, but have now been replaced by stainless steel containers. Guardiagrele “torrone” bars are usually fairly small (measuring around 8 x 3cm and weighing 80g) and have long been popular beyond the region. The writer, Ignazio Silone, actually used to order large quantities of them to give to his friends in Rome. This sugar and almond rock is compact, dark and fairly crunchy, with a strong but not excessively sweet taste.



CONFETTI DI SULMONA

La produzione dei confetti di Sulmona è localizzata esclusivamente nell'antichissimo centro peligno, in provincia di L'Aquila.

Il confetto tipico è composto da un nucleo, "l'anima" di mandorla intera sguosciata e pelata, rivestita da strati di zucchero sovrapposti per successive bagnature. L'anima può essere costituita anche da altri ingredienti (nocciola, cannella, cioccolato, canditi vari, pistacchio, frutta secca) ricoperta da strati di zucchero e/o di cioccolato. Forma e dimensioni del confetto varieranno in tal caso in funzione dell'anima, così come il rivestimento potrà essere liscio o a superficie rugosa. Dopo un'accurata selezione manuale, le mandorle vengono pelate per le partite ancora provviste dei tegumenti seminali e sottoposte a un controllo dell'umidità, con il ricorso a un'eventuale essiccazione in locali appositi e/o in essiccatori ad armadio. Si procede all'ingommatura (rivestimento dell'anima realizzato con gomma arabica liquida o in polvere ed effettuata con bassine preferibilmente di rame o acciaio) e alla incamiciatura (effettuata utilizzando esclusivamente amido di riso in polvere, realizzata in bassine preferibilmente di rame o acciaio). Si passa alla confettatura rivestendo il prodotto con strati di zucchero ottenuto nelle bassine opportunamente riscaldate, attraverso fasi alterne di bagnature e asciugature, fino a ottenere lo spessore desiderato. Per la bagnatura si utilizza uno sciroppo a base di acqua e zucchero extra fine, bollito in modo da ottenere uno sciroppo di varie gradazioni. I confetti devono poi essere asciugati su telai in legno con il supporto di adeguati materiali assorbenti. I confetti vengono infine confezionati e conservati in luoghi freschi e asciutti.

La lunga tradizione che accompagna la produzione dei confetti di Sulmona ha origini antichissime ed è ben documentata attraverso i secoli. Un primo repertorio di fonti certe è il volume *Le relazioni commerciali di Sulmona con altre città d'Italia durante il secolo XIV* (Simeone edizioni, L'Aquila 1902) dello storico sulmonese Giovanni Pansa (1865-1929), il quale informa che già in alcune pergamene del XIV secolo, conservate presso l'archivio della SS. Annunziata in Sulmona, si parla di scatole intarsiate e cofanetti che contenevano "confecteria smaltati".

Nel secolo successivo le notizie storiche diventano più numerose e precise. Indubitabile è quanto scritto nel Catasto delle Chiese del sec.

XVI, depositato presso l'archivio municipale di Sulmona, in cui si fa riferimento in maniera esplicita al prezzo dei confetti che ammontava all'epoca a "carlini 3 la libbra".

Nel XVII secolo l'industria confettiera di Sulmona doveva aver raggiunto una tale fama e qualità del prodotto che si stabilisce nei confronti dei mercanti milanesi e veneziani, dimoranti in Sulmona, il diritto proibitivo per le confetture, in sostanza il divieto di produrle in loco ed esportare i confetti, salvaguardando perciò la professione dei mastri artigiani locali.

Numerosi sono i documenti del XVI e XVII secolo nei quali diverse autorità dell'epoca – principi e vescovi – ringraziano il Capitolo Diocesano di Sulmona per gli omaggi in confetti che hanno ricevuto da esso (G. Pansa, *ibidem*). Il confetto era pertanto considerato un prodotto di lusso e di pregio.

Dalla seconda metà del 1700 la produzione dei confetti ha un notevole incremento grazie alle maggiori disponibilità di zucchero conseguenti alla estrazione dalla barbabietola. L'incremento è testimoniato in vari documenti.

Panfilo Serafini nella monografia su Sulmona scrive nel 1853: "Ne abbiamo dodici fabbriche dove lavorano un quaranta confettari che danno circa 1000 libbre di confetti al giorno, di specie diverse: cannellini, pistacchio, cacao, cioccolato, cedro, limone, Portogallo, mandorle, fragole, menta, pалlette, anisi [...] in generale tutte le confetture sulmonesi hanno attenersi per le migliori del Regno; e non saprei dire se tutt'ora se ne facciano nell'alta Italia che

possano stare a confronto delle nostre".

Edwear Lear, viaggiatore inglese dell'800, nel suo *Viaggio illustrato nei tre Abruzzi* (1846) scrive che i confetti sono la grande ricchezza di Sulmona, che possiede dodici grandi fabbriche di queste delizie fatte di zucchero, tanto apprezzate da essere spedite in tutta Italia.

T. Bonanni nel suo *Le antiche industrie della provincia di Aquila* (1888) riferisce di "fabbriche di confetture che ne forniscono di specie diverse e di qualità eccellenti alle continue domande che si fanno dalle province limitrofe, da Napoli e da Roma e da tutte le altre Città italiane. In Napoli vi sono dei pubblici spacci colla ditta – confetti di Sulmona – È un grande mezzo di industria per questa città". La produzione confettiera all'epoca, infatti, è stata stimata pari a 300 kg al giorno.

SULMONA COMFITS

These comfits are produced only in the old Peligno town of Sulmona, in the Province of L'Aquila. The typical comfit is composed of a nucleus, "the core", which is a whole, shelled and peeled almond, coated by layers of sugar built up by a series of dippings. The core may also use other ingredients (hazelnut, cinnamon, chocolate, candied peel, pistachio, dried fruit),



covered by layers of sugar and/or chocolate. The comfits are different shapes and sizes, depending on what is used for the core, just as the coating may be smooth or rough. The almonds are carefully selected, peeled to remove any residue of seed integument, then checked for humidity, which is removed if need be by drying in special rooms and/or cabinet driers. The almonds are then coated in liquid or powder gum Arabic, using preferably copper or steel pans, followed by another coating, this time of powdered rice starch, again preferably in copper or steel pans. Now the sugaring can take place, coating the product with layers of sugar in pans that have been properly heated, proceeding to alternating phases of wetting and drying, in order to achieve the required thickness. The dippings are a syrup comprising extra fine sugar and water, boiled to various thicknesses. The comfits must be dried on wooden frames, supported by suitable absorbent materials. Finally the comfits are packed and stored in cool, dry premises.

The long tradition of producing comfits in Sulmona is rooted in history and has been well-documented over the centuries. A first collection of reliable sources is the volume *Le relazioni commerciali di Sulmona con altre città d'Italia durante il secolo XIV* (Simeone Edizioni, L'Aquila 1902), by Sulmona historian Giovanni Pansa (1865-1929), who confirmed that in several fourteenth-century parchments, found in Sulmona's SS. Annunziata archives, there are descriptions of inlaid boxes and caskets for storing "enamelled sweets".

In the following century historical information became increasingly extensive and precise. There is no doubt that the Church Cadastre of the sixteenth century, archived in Sulmona city hall, refers explicitly to the price of comfits as being "three carline a pound" at the time.

By the seventeenth century the comfit industry in Sulmona must have acquired such fame, due to the quality of the product, that the Milanese and Venetian merchants resident in Sulmona were expressly forbidden to produce comfits locally and export them, as local artisan producers were to be safeguarded.

There are numerous 1500s and 1600s documents that include thanks sent to Sulmona Diocesan Chapter by various authorities of the time, including princes and bishops, for the comfits received from the Chapter (G. Pansa, *ibidem*). So comfits were definitely seen as a luxury, prime product.

From the 1750s, production of comfits increased considerably thanks to the greater availability of sugar extracted from beet. Various documents describe the increase.

In his 1853 Sulmona monograph, Panfilo Serafini wrote: "We have 12 fac-

ories that employ about 40 comfit-makers and produce about 1,000 pounds of various types of comfits each day: cinnamon, pistachio, cocoa, chocolate, citron, lemon, orange, almond, strawberry, mint, hazelnuts, aniseed [...] in general Sulmona's comfits are said to be the best in the Kingdom; I know not if they are now producing comfits in the north of Italy that can be compared with ours."

In the 1800s, English writer Edward Lear wrote in his *Illustrated excursions in Italy* (1846) that comfits were Sulmona's greatest wealth and that there were 12 great factories for making these sugared delights, which were popular they were sold all over Italy.

In 1888, in his *Le antiche industrie della provincia di Aquila*, T. Bonanni wrote that "comfit factories supply different types, of excellent quality, to meet the continuous demand coming from the neighbouring provinces, Naples and Rome and from other Italian towns. In Naples there are public outlets of comfits from Sulmona. It is a great industry for the city". It was estimated that about 300kg of comfits a day were being made at that time.



TORRONE TENERO AL CIOCCOLATO DI SULMONA

Prodotto nel comune di Sulmona e commercializzato in forma di stecca, il torrone tenero è costituito da un impasto morbido, spugnoso, di colore marrone, costituito da nocciole tostate, visibili sui lati tagliati (in quantità non inferiore al 30%), con un foglio di ostia alla base e uno a copertura della stecca, miele, zucchero, cacao, albume e vanillina.

Il processo di elaborazione si effettua nella cosiddetta torroniera (con vasca in rame). Dapprima si fanno cuocere insieme il miele e il bianco dell'uovo. Si aggiungono di seguito il cacao, lo zucchero e le nocciole tostate nelle apposite macchine tostatrici. L'impasto, ancora caldo, viene steso con la spatola all'interno di teglie in acciaio, precedentemente foderate di ostia, e lasciato a raffreddare per una notte. Il giorno seguente viene tagliato con la tagliarina in vari formati e quindi confezionato.

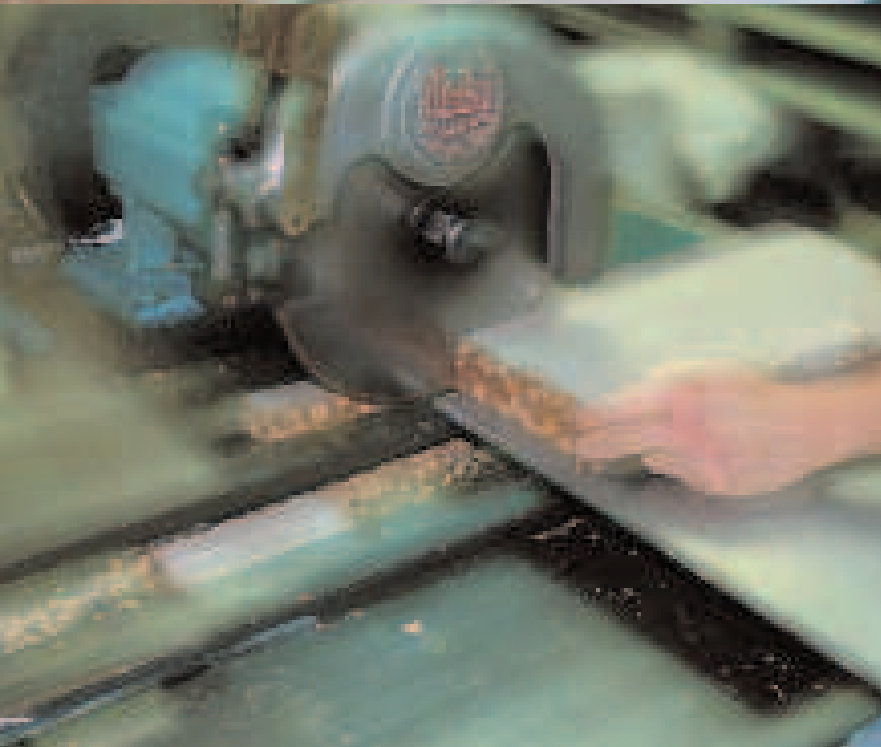
L'antica produzione del torrone in questa zona è comprovata da documentazioni amministrativo-contabili (come fatture, bolle di consegna, ecc.) conservate dai produttori, da foto storiche datate, da materiale pubblicitario e da vecchie confezioni.

SULMONA SOFT CHOCOLATE NOUGAT

The soft nougat bars produced in the municipality of Sulmona consist of a soft, spongy brown paste, with toasted hazelnuts (at least 30%), which are visible on the cut sides, sandwiched between two sheets of rice paper, honey, sugar, cocoa, egg white and vanilla flavouring.

The nougat is prepared in a special device known as a "torroniera", which has a copper tank. Firstly, honey is cooked with egg whites, before adding cocoa, sugar and the toasted hazelnuts, prepared in the special toaster. The warm mixture is then spread with a spatula into steel trays lined with rice paper and allowed to cool overnight. The next day it is cut into various sized bars and then packaged. The area's old nougat-making tradition is documented by administrative and accounting records (such as invoices, delivery notes, etc.) kept by manufacturers, dated historic photographs, advertising material and historic packaging.





TORRONE TENERO AL CIOCCOLATO AQUILANO

Caratteristico della città di L'Aquila, il torrone tenero al cioccolato aquilano si presenta nella forma tipica a barrette, di colore marrone cioccolato, con le nocchie visibili sui lati, ed è prodotto secondo una tradizione ormai consolidata da diversi decenni. Per la particolarità del suo impasto, per la qualità delle materie prime e per l'assenza di qualsiasi conservante, il torrone aquilano si distingue dagli altri tipi italiani di torrone. Si ottiene amalgamando miele, albume montato a neve, zucchero e un po' di vaniglia, che viene riscaldato a "bagnomaria", ossia sopra una pentola di acqua in ebollizione. Vengono poi aggiunte nocchie scelte tostate, in quantità non inferiore al 30% e il cacao. L'impasto quindi viene steso a caldo fra due fogli di ostia, lasciato asciugare e tagliato a stecche in modo da rendere visibili le nocchie intere. Il torrone tenero al cioccolato aquilano è una creazione originale della famiglia Nurzia che ne conserva gelosamente la ricetta sin dai primi anni del '900. Fu Francesco Saverio Nurzia, abile pasticciere, ad avere l'idea di realizzare questo tipo di dolce che fu poi perfezionato dal figlio Ulisse che studiò a fondo le caratteristiche del cacao.

Conosciuto già prima della Grande Guerra, tra il 1920 e il 1930 si diffuse la tradizione di servire il torrone nelle ricorrenze famigliari e nelle feste di paese.

L'AQUILA SOFT CHOCOLATE NOUGAT

A typical confectionery item made in L'Aquila, produced to a traditional method consolidated over several decades, this soft chocolate nougat is made in bars and is a chocolate brown colour, with hazelnuts that can be seen on the sides. L'Aquila nougat's unique paste, prime raw materials and preservative-free recipe make it an outstanding product amongst Italian nougats. It is made by mixing honey, whisked egg whites and sugar that are then heated in bain marie, in other words in a container over a pan of boiling water. Prime toasted hazelnuts are then added to a proportion of at least 30%, followed by cocoa powder. The paste is spread between two sheets of rice paper, left to dry and sliced into slabs so that the whole hazelnuts can be seen.

L'Aquila soft chocolate nougat is an original recipe developed by the Nurzia family who have kept it a secret since its invention in the early 1900s. It was Francesco Saverio Nurzia, a skilled pastry chef, who invented this type of confectionery and it was then perfected by his son Ulisse, who explored the characteristics of cocoa in great depth.

This "torrone" was already known before World War I, and between 1920 and 1930 it became customary to serve the nougat at family celebrations and local festivities.

An aerial photograph of a coastal town. In the upper left, the sea is a vibrant blue, meeting a wide, golden beach. The town below is built on a hillside, featuring numerous buildings with terracotta roofs and stone walls. A prominent church with a tall bell tower is visible. The town is surrounded by greenery, and a road winds through the landscape. The overall scene is bright and sunny, suggesting a clear day.

**PREPARAZIONE DI PESCI,
MOLLUSCHI E CROSTACEI**

**FISH, MOLLUSC AND
SHELLFISH RECIPES**

SCAPECE

La scapece è una particolare conserva di pesce tipica del litorale vastese, diffusa anche nel Molise nelle zone di Termoli e Montenero di Bisaccia. Nella preparazione possono essere utilizzate diverse specie ittiche: generalmente ali di razza, ma non di rado viene preparata con pesce azzurro di media-piccola taglia, in particolare sgombri.

Il pesce fresco viene lavorato (dilisato, eviscerato, pulito, rifilato, tagliato a tranci) e fritto in olio extravergine di oliva per 10-15 minuti ad una temperatura di circa 200°C. Quindi viene sgocciolato e raffreddato a temperatura ambiente per circa un'ora e immerso in una salsa composta da aceto e zafferano che gli conferisce un caratteristico colore dorato. Il preparato viene quindi conservato, secondo la migliore tradizione, in tini di legno, in contenitori ermetici di acciaio e destinato alla vendita sfusa presso fiere e mercati.

La preparazione della "scapece" è una antica e segreta ricetta che i produttori locali si tramandano da generazioni.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature:

- cella frigo;
- tavolo da lavoro in acciaio inox;
- friggitrice in acciaio inox;
- sgocciolatoio in acciaio inox;
- vasca per la preparazione in acciaio inox;
- contenitori;
- coltelleria;
- bilancia elettronica.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

SALA DI LAVORAZIONE. Tavolo di lavoro inox, friggitrice con termostato e cappa aspirante, sgocciolatoio e vasca per la preparazione del prodotto finito.

SALA DI CONSERVAZIONE. In apposita sala dove vengono deposti i tini in acciaio inox a chiusura ermetica. Non occorre stagionatura.

FISH CHUTNEY

"Scapece" is a unique fish chutney, typical of the Vasto coastal area of Abruzzo, but also found around Termoli and Montenero di Bisaccia, in the Molise region. Various kinds of fish can be used for this recipe: gourmets do tend to prefer skate, but often it is prepared with small-medium size bluefish, especially mackerel.

The fresh fish is boned, gutted, cleaned and trimmed, cut into chunks and then fried in extra virgin olive oil (200°C or so for 10-15 minutes). Then it is drained and cooled to room temperature for about an hour, before being placed in a vinegar and saffron sauce that gives it a characteristic golden hue.

The mixture is then stored in wooden tubs, to be true to historic tradition, otherwise in modern, airtight steel containers, from which it is sold at fairs and markets.

The recipe for "scapece" is a time-honoured secret that local producers hand down from one generation to the next.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation:

- cold store;
- stainless steel work bench;
- stainless steel fryer;
- stainless steel drainer;
- stainless steel tank for preparation;
- containers;
- knives;
- electronic scales.

Description of processing, conservation and ageing premises:

PROCESSING ROOM: stainless steel table, fryer with thermostat and extractor hood, drainer and tank for preparation of the end product.

STORAGE: in a special room where the stainless steel, airtight tanks are placed. This product is not aged.



PRODOTTI DELLA GASTRONOMIA GASTRONOMIC PRODUCTS







'NGRECCIATA

È diffusa in provincia di Teramo e particolarmente in Val Vibrata, tipica preparazione della primavera inoltrata, visto l'utilizzo di fave fresche. Veniva tradizionalmente preparata nelle campagne, come colazione mattutina o come piatto unico serale. Per la preparazione occorrono fave fresche e tenere, piselli, carciofi, cipollotti freschi, due o tre patate novelle, olio extravergine d'oliva e un pugno di sale. Dopo aver sbucciato e pulito le fave, i piselli, le patate e i carciofi, bisogna tagliare grossolanamente le cipolle e i carciofi e finemente le verdure, patate escluse, per metterle in un tegame abbastanza ampio, con olio. Il tutto va rosolato, mescolando continuamente, per una decina di minuti. Si aggiungono tre mestoli d'acqua calda e si fa cuocere per altri cinque minuti, si uniscono le patate, il sale e si lascia cuocere ancora per 10 minuti. Per dare maggior sapore si può aggiungere guanciale, pancetta, o spalletta di maiale, nella fase della rosolatura delle verdure e degli ortaggi. In regioni limitrofe questo piatto è chiamato anche "vignarola".

'NGRECCIATA VEGETABLE SOUP

This speciality is common throughout the Province of Teramo, particularly in Val Vibrata, and is a typical late-spring dish using fresh fava beans. Traditionally it was prepared as a breakfast or a main evening meal in rural areas. The recipe requires fresh, tender fava beans, peas, artichokes, fresh spring onions, two or three new potatoes, extra virgin olive oil and a handful of salt. The fava beans, peas, potatoes and artichokes are shelled and peeled, then the onions and artichokes are coarsely chopped, the other vegetables finely chopped, and everything – except the potatoes – is placed in a large pan with oil. The contents are then sautéed, stirring all the time, for about 10 minutes. Three ladles of hot water are then added, before cooking for another five minutes.

Extra flavour can be achieved with the addition of cheek or belly bacon, or shoulder ham, when sautéing the vegetables. In neighbouring regions this dish is also called "vignarola".

PALLOTTE CACE E OVE

Pietanza caratteristica della provincia di Chieti, incarna ancora una volta il genio culinario della civiltà contadina che con pochi e semplici ingredienti, è riuscita a ottenere pietanze gustosissime, ancora oggi riproposte e apprezzate nella ristorazione.

Le "pallotte cace e ove" sono delle polpette a base di formaggio e uova, che sostituiscono così la carne, poi condite con salsa di pomodoro. L'impasto per formare le polpette si ottiene amalgamando alle uova formaggio semistagionato grattugiato di vacca e di pecora, un terzo di mollica di pane, aglio e prezzemolo. Le polpette vanno dapprima fritte in olio extravergine d'oliva, e successivamente poste a cuocere, a fuoco lento per almeno mezz'ora, in un tegame dove è stata avviata la cottura di un sugo di pomodoro.

Tipiche del pranzo natalizio, le "pallotte cace e ove" nascono dall'esigenza di elaborare pietanze saporite e nutrienti, come le polpette, nonostante la scarsità di carne disponibile per le fasce meno abbienti della popolazione.

CHEESE AND EGG BALLS

This speciality of the Province of Chieti once again embodies the culinary genius of Abruzzo peasant culture, which was capable of using just a few delicious ingredients to create very tasty dishes that are still popular today. "Pallotte cace e ove" are balls of cheese and eggs, without meat, served with a tomato sauce. The mixture is prepared by mixing the beaten eggs with semi-mature cow's and sheep's milk cheese with one third bread-crumbs, garlic and parsley. The croquettes are firstly fried in extra virgin olive oil and then allowed to simmer over a slow heat for at least half an hour, in a pan of previously prepared tomato sauce.

"Pallotte cace e ove" is a traditional Christmas dish, which met the demand for tasty and nutritious foods such as meatballs, but replacing the meat with eggs for the less wealthy.





TAIJARILLE FASCIULE E COTECHE

È un piatto tradizionale legato alla grande presenza dei legumi nell'alimentazione di un tempo, caratterizzata da pietanze dall'elevato apporto calorico in particolare modo quando queste rappresentavano l'unico o il più importante pasto della giornata.

La pasta fatta a mano è composta soltanto di acqua e farina (generalmente di grano tenero), 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, generalmente 8-10 cm di lunghezza per 1 cm di larghezza. Per il condimento di questa pasta occorre fare un battuto di prezzemolo, lardo, pomodori, sedano, aglio, origano e cipolla da soffriggere in olio extravergine d'oliva con le cotiche tagliate a strisciole.

Si aggiunge il soffritto all'acqua di cottura dei fagioli (una parte di essi verrà ridotta a purea), che saranno stati tenuti a bagno tutta la notte. Basteranno circa due minuti per far cuocere i taijarille a parte oppure insieme ai fagioli. A cottura ultimata si aggiunge un po' di pecorino abruzzese e del peperoncino piccante. L'abbinamento di prodotti poveri come i fagioli e le cotiche di maiale per condire la pasta fatta in casa, in questo caso 'li taijarille', nel periodo invernale o dell'inizio primavera, è sempre stata consuetudine dell'area vestina, in provincia di Pescara, pur se diffuso su tutto il territorio regionale.

TAIJARILLE PASTA WITH BEANS AND PORK RIND

A traditional recipe born of the extensive consumption of legumes in the past, typified by a high energy content, justified as they were usually the main meal of the day.

Handmade pasta is made from just water and flour (usually soft wheat), rolled out to medium thickness and then cut (hence its name, derived from the verb "to cut" in local dialect) into narrow strips whose size varies from family to family or area to area, but is generally 1cm in width and 8-10 cm in length. The pasta is dressed with a sauté of parsley, lard, tomatoes, celery, garlic, oregano and onion, cooked in extra virgin olive oil, with strips of pork rind. The sautéed mixture is added to the water where the beans (part of which are mashed to puree) were cooked and which will require soaking overnight before cooking. It will take just two minutes to cook the "taijarille", either on their own or with the beans. When cooked, grated Parmesan or Abruzzo Pecorino and spicy chilli pepper are added.

Products such as beans and pork rind have always been combined to accompany homemade pasta – in this case "li taijarille" – during the winter or early spring in the Vestino area of the Province of Pescara, although the custom is actually widespread throughout the region.





PASTA FATTA IN CASA AL RAGÙ DI PAPERA

È usanza in tutto l'Abruzzo, particolarmente tra le province di Pescara e di Chieti, cucinare la papera in modi diversi. Per esempio nel periodo della mietitura del grano viene cotta al tegame, con o senza l'aggiunta di pomodoro, per un tempo prolungato in maniera che possa rilasciare tutti i suoi umori. Se utilizzata come condimento per la pasta, la papera viene tagliata a pezzi e infarinata leggermente. In una pentola va scaldato l'olio nel quale va rosolata la carne. Si toglie la carne dall'olio, si aggiungono sedano, carote e cipolle tagliati a grossi dadi e si fa ancora rosolare. Quando gli ortaggi saranno ben dorati, si mette di nuovo la carne nella pentola a continuare la doratura. Si sfuma con del Montepulciano d'Abruzzo e, quando sarà completamente evaporato, si uniscono alloro, rosmarino, pomodori pelati, una falda di peperone dolce e si procede a una cottura lenta per circa un'ora e 45 minuti. A quindici minuti dalla fine dell'ebollizione si regola di sale. La pasta ideale per il ragù di papera ha generalmente la forma di "sagne a pèzze" un po' più lunghe, ossia come dei piccoli fazzoletti irregolari (circa 10 cm di lunghezza e 4 cm di larghezza). La sfoglia va impastata con farina di grano duro e con farina grezza, cui non è stata completamente tolta la crusca, che rende il piatto più digeribile. Particolarmente gradito è l'uso di grani e quindi di farine biologiche. Altro tipo di pasta utilizzata per il sugo di papera sono le 'lahanelle', una sorta di tagliatelle irregolari.

HOMEMADE PASTA WITH DUCK RAGOUT

Throughout the region, but particularly in the Provinces of Pescara and Chieti, it is customary to prepare various duck recipes. For instance, during harvest time this type of meat is slowly pan-cooked, both with and without tomatoes, and this allows all the juices to be released. If it is used for pasta sauce, the duck is chopped into pieces and dipped in flour. Oil is heated in a pan and the meat is sautéed. The meat is removed from the oil and roughly chopped celery, carrots and onions are added, then fried. When the vegetables are golden brown, the meat is replaced and cooked with the vegetables. Montepulciano d'Abruzzo is added and when the wine has reduced completely, bay leaves, rosemary, peeled tomatoes and a strip of sweet pepper are added, then the meat is left to cook slowly, for about an hour and three quarters. Salt is added about 15 minutes before the meat is fully cooked. The pasta served with this sauce is usually rather long "sagne a pèzze", small flat rectangles (about 10x4cm). The pasta is made from a mixture of durum wheat flour and whole flour containing some bran, which makes it more easily digestible. The use of organic grains, and thus flours, gives particularly good results. Another type of pasta served with duck sauce is known as 'lahanelle', which resemble irregular tagliatelle.

GASTRONOMIC PRODUCTS



SAGNE A PÈZZE E CICERCHIE

La cicerchia è una leguminosa (*Lathyrus sativus*) che per le sue proprietà nutritive un tempo era utilizzata come sostituto della carne. Il termine cicerchia deriva dal latino "cicerula", diminutivo di "cicer" (coce) usato da Plinio e Marrone, mentre il termine "cicerula" si trova in Columella. La bassa resa, le difficoltà per la coltivazione e le mutate abitudini alimentari ne hanno fatto ridurre notevolmente la diffusione. Per la preparazione di questo piatto tradizionale i legumi vanno messi a bagno per almeno due giorni, cambiando l'acqua almeno 2-3 volte al giorno. Vanno poi lessati in acqua fredda, con l'aggiunta di uno spicchio d'aglio e un pizzico di sale. Dopo l'ebollizione, la cottura continua a fuoco lento. In un altro tegame si fanno soffriggere la pancetta tagliata a dadini, la cipolla tagliata finemente, i pomodori pelati e il peperoncino piccante, il cui quantitativo dipende dai gusti e dalla "forza" del peperoncino stesso. Al tutto, poi, si aggiungono i legumi precedentemente cotti. Le sagne a pèzze vanno preparate a parte con un impasto di acqua e farina che, una volta fatto riposare per circa mezz'ora, va steso fino a ottenere una sfoglia dello spessore di 2 mm, da tagliare a strisce oblique della larghezza di 4 cm circa, in modo da ottenere tanti pezzettini di sfoglia a forma di rombo irregolare. Dopo aver cotto la pasta in abbondante acqua salata, la si aggiunge alla minestra di cicerchie. Il piatto, condito con olio extravergine d'oliva, una manciata di prezzemolo tritato e il pecorino grattugiato, è pronto per essere gustato.



SAGNE A PÈZZE PASTA WITH GRASS-PEAS

The grass-pea is a legume (*Lathyrus sativus*) with nutritional properties similar to meat, of which it was once a substitute. The Italian "cicerchia" is derived from the Latin word "cicerula", which is a diminutive of "cicer" (chickpea) used by Pliny and Varro, whereas the term "cicerula" appears in Columella's writings. However, low yields, growing difficulties and changing dietary habits have greatly reduced the diffusion of this crop. The legumes are prepared by soaking for at least two days, changing the water at least 2-3 times a day. They are then boiled in cold water with a clove of garlic and a pinch of salt. After boiling, the grass peas are simmered over a low heat. In the meantime, diced pancetta, a finely chopped onion and tinned tomatoes are sautéed in another pan, with the addition of chilli pepper to taste, before adding the cooked legumes. The pasta is prepared separately with water and flour, and the dough is rolled out to a thickness of 2mm, then the sheet of pasta is cut into 4cm strips that are placed on top of each other and cut diagonally to form irregular diamond shapes. The pasta is cooked in plenty of salted water and the chickling stew is mixed in. The dish is ready to serve up, dressed with extra virgin olive oil, a sprinkling of chopped parsley and grated Pecorino cheese.





TJELLA o CIABBOTTA (o CIABBOTT')

È una pietanza vegetariana diffusa in tutta la regione ma con nomi diversi a seconda delle zone. È prevalentemente consumato in estate come piatto unico, vista la disponibilità di ortaggi e verdure fresche di stagione. Le vitamine presenti nelle numerose verdure che compongono la ricetta, anche se cotte, sono sicuramente molto utili al benessere dell'organismo.

L'origine della 'tjella' (così chiamata nel teramano) risale alla fine del 1700, quando la patata, i peperoni dolci e i pomodori, conosciuti e importati dall'America, si diffusero anche in Abruzzo. La ricetta comprende patate, peperoni di tipo dolce, melanzane, pomodori, zucchine (in pari quantità) con l'aggiunta di cipolle, prezzemolo, aglio, olio extravergine d'oliva, sedano e sale. Occorre pulire e tagliare a fette le melanzane, salarle e lasciarle riposare per due ore circa. Trascorso questo tempo, è necessario pulire e tagliare le altre verdure e disporre tutto, a strati alterni, in una teglia da forno, avendo cura di condire le verdure con sale e olio e di cospargerle con un abbondante trito di aglio e sedano. La cottura deve avvenire a calore moderato e fino a quando l'acqua non sarà completamente assorbita. La 'tjella' va servita in una terrina di coccio con un solo manico lungo e accompagnata da un bicchiere di buon vino Cerasuolo d'Abruzzo DOC d'annata. Esistono diverse varianti: nel chietino e nel pescarese, la ricetta della ciabbotta (lu ciabbott') prevede che gli stessi ingredienti siano tagliati a tocchetti della dimensione di 1-2 cm e messi tutti insieme a cuocere al forno o in un tegame sul fuoco; in altre zone nella preparazione si aggiunge un ripieno di carne macinata di vitello o baccalà a scaglie.

Nell'aquilano il colore degli ingredienti (peperoni rossi, zucchine verdi e patate bianche) conferisce al piatto il nome di "bandiera".

"TJELLA", "CIABBOTTA" or "CIABBOTT'"

This is a vegetarian dish, known all over the region, but with different names depending on the area. The dish is consumed as a main course mainly in summer since the seasonal vegetables are easy to find then. The vitamins present in the variety of vegetables used for this dish, even if they are cooked, are definitely good for the consumer.

The origin of "tjella" (as it is called in Teramo) dates back to the 1700s, when potatoes, sweet peppers and tomatoes were discovered and brought to Abruzzo from America at that time. The recipe includes not only the potatoes, sweet peppers and tomatoes, but also equal amounts of aubergines and courgettes, onions, parsley, garlic, extra virgin olive oil, celery and salt. The aubergines are cleaned and sliced, salted and left to rest for about two hours. After this, the other vegetables are cleaned and sliced, layered in an oven dish, ensuring they are seasoned with salt, oil and a generous sprinkling of chopped garlic and celery. The dish should be baked at moderate heat until the water has been completely absorbed. The "tjella" is served in a one-handled earthenware dish and consumed with a good glass of vintage Cerasuolo d'Abruzzo DOC. There are several versions: "ciabbotta" or "lu ciabbott'", in Chieti and in Pescara, have the same ingredients, but in 1-2cm cubes, either baked or cooked in a skillet on a range; in other areas the preparation requires the addition of minced veal or flakes of dried salted cod.

In the L'Aquila area the colour of the ingredients (red peppers, green courgettes and white potatoes) earn it the name of "bandiera", referred to the Italian flag.





TRIPPA TERAMANA

La trippa è ricavata dalla parete dei prestomaci dei bovini. Nella zona del teramano erano le interiora assai apprezzate e utilizzate in cucina, anche in considerazione della forte presenza di allevamenti bovini e di mattatoi locali, senza contare le macellazioni dirette che si effettuavano nelle aziende agricole.

Per la preparazione occorre tagliare la trippa a strisciole larghe 1 cm e lunghe 5 cm circa, e sbollentarla in acqua con due cucchiaini di aceto, quindi lavarla in acqua fredda più volte. La ricetta prevede la cottura con olio, aglio, cipolla, sale e acqua per circa un'ora. Poi si aggiungono spezie e odori (prezomolo, maggiorana, timo) e successivamente i pomodori spezzettati, aggiustando di pepe e peperoncino e continuando la cottura lentamente fino alla sua ultimazione, che deve vedere le strisciole di trippa ben morbide e amalgamate col sugo di condimento.

TERAMO-STYLE TRIPE

Tripe is made from bovine prestomach wall. In the Teramo area this type of offal is much prized and used in cuisine, also because locally there is extensive cattle rearing and slaughtering, as well as farmers who butcher their own meat.

For cooking the tripe must be cut into strips 1cm wide and 5cm long, then blanched in boiling water with two spoons of vinegar, before washing it in cold water several times. The recipe then has the tripe cooked in oil, garlic, onion, salt and water for about an hour. At this stage, spices and herbs (parsley, marjoram, thyme), chopped tomatoes, are added, followed by pepper and chilli pepper, continuing to cook slowly until the strips of tripe are soft and well-blended with the sauce.





TRIPPA ALLA PENNESE

“La trippa, cucinata oggi in una salsa densa e succulenta, è il piatto più popolare di Penne anche se nella città vestina si possono gustare tante altre specialità”. Così ha scritto Luigi Braccili nel 1978 nel suo libro *Abruzzo in cucina* (Didattica Costantini, Pescara) per raccontare una preparazione tipica del territorio vestino in provincia di Pescara. È certamente un piatto unico da gustare con un’abbondante miscela di aromi come prezzemolo, alloro, mentuccia, maggiorana e peperoncino. La trippa di vitello va preparata lavandola accuratamente almeno cinque volte, tre in acqua calda e due in acqua fredda. Successivamente deve essere tagliata a strisciole e fatta soffriggere in poco olio con il sedano e la cipolla tritati. Quando è ben rosolata, si aggiungono gli aromi, il pomodoro e si diluisce con un po’ d’acqua per cuocere a fuoco lento per circa due ore. A cottura ultimata si può servire con pecorino o con parmigiano grattugiato. Questa specialità gastronomica si accompagna perfettamente a un bicchiere di buon vino Montepulciano o Cerasuolo d’Abruzzo DOC.

La trippa alla pennese si diffuse in periodo di forte povertà: si narra che nel XVIII secolo il popolo era solito radunarsi nei pressi dei fondaci dei numerosi palazzi baronali dove, a fine settimana, venivano mattati i vitelli. I signori del posto, destinatari della carne pregiata, ordinavano ai garzoni di lasciare la trippa a coloro che ne avrebbe fatto il principale alimento settimanale.

PENNE-STYLE TRIPE

“Tripe, which is now cooked in a thick and succulent sauce, is the most popular dish of Penne, even though many other specialities can be savoured in this Vestino town.” This is what Luigi Braccali wrote in 1978 in his book entitled *Abruzzo in cucina* (Didattica Costantini, Pescara), when describing a typical dish of the Vestino area in the Province of Pescara. It is certainly a meal in itself, featuring the addition of a lavish quantity of mixed herbs, such as parsley, bay, mint, marjoram and chilli pepper.

The veal tripe is prepared by washing it thoroughly at least five times – three times in hot water and twice in cold water. The tripe is then cut into narrow strips and sautéed in a little olive oil with some chopped celery and onion. When it is nicely browned, the herbs and tomatoes are added, with a little water, before simmering over a low heat for approximately two hours. After cooking, the tripe can be served with grated Parmesan or Pecorino cheese. This gastronomic speciality is best consumed with a large glass of Montepulciano or Cerasuolo d’Abruzzo DOC.

Penne-style tripe became widespread during a period of terrible poverty: it is said that in the eighteenth century it was normal for people to gather around the stores of the many baronial palaces where calves were slaughtered at the end of each week and the local lords, who consumed the prized cuts of meat, ordered butchers boys to leave the tripe to the people, who would eat it as their main weekly food.



FRACCHIATA

È una delle preparazioni della memoria che rischia l'estinzione, anche considerata la difficile reperibilità di uno dei suoi ingredienti principali, la farina di cicerchie. Il nome deriva dal verbo latino *frangere* che significa pestare, tritare o macinare, ed è ancora comunque diffusa nella provincia di Teramo, particolarmente nella Val Fino e in parte in quella di Pescara. La ricetta prevede 750 g di farina di ceci e di cicerchie, 150 g di alici, 200 g di peperoni dolci secchi, olio extravergine d'oliva per la frittura delle alici e dei peperoni dolci secchi e sale. Un'antica variante prevedeva talvolta l'aggiunta anche di farina di granturco.

Si procede portando a ebollizione l'acqua leggermente salata e vi si getta la farina a pioggia, un poco alla volta, rimescolando continuamente, come per la polenta di granturco, facendo cuocere per 45 minuti circa.

A parte, si infarinano le alici salate e le si friggono in olio d'oliva bollente; quindi si condisce la fracchiata cospargendola con olio di frittura e disponendovi sopra le alici fritte. Si usa molto consumarla anche condita più riccamente con olio, aglio e peperoncino rosso tritati e accompagnata da alici fritte e peperoni dolci secchi, fritti nello stesso olio delle alici. Questa pietanza gustosa e croccante è un piatto ascrivibile alla fine del '600, retaggio della cucina povera come dimostra il basso costo degli ingredienti.

FRACCHIATA CHICKLING AND GRASS-PEA POLENTA

This age-old dish is in risk of dying out, mainly due to the great difficulty in obtaining one of its main ingredients: grass-pea flour. Its name is derived from the Latin verb *frangere*, which means to pound, mince or grind, and it



is still widespread in the Province of Teramo and part of the Province of Pescara, particularly in the Fino Valley. The recipe requires 750g of chickpea and grass-pea flour, 150g anchovies, 200g dried sweet peppers, extra virgin olive oil to fry the anchovies and dried sweet peppers, and salt. An old variation also features the addition of cornmeal.

It is prepared by sprinkling the flour into a pan of lightly salted boiling water, stirring all the time as for polenta, and then cooking for around 45 minutes. In the meantime the salted anchovies are floured and fried in boiling olive oil. The cooking oil is then used to dress the "fracchiata", before topping with the fried anchovies. The dish is also often eaten with a richer dressing of oil and chopped garlic and chilli, accompanied by fried anchovies and dried sweet peppers, fried in the same oil as the anchovies. This tasty and crispy dish dates back to the late seventeenth century and is an example of regional "cucina povera" or "poor man's cooking", using economical ingredients.





CORATELLA D'AGNELLO

È una preparazione tradizionale del periodo pasquale, quando sono disponibili gli agnelli lattonzoli, cioè nati da circa un mese. Nell'antichità tale periodo coincideva con il ritorno delle greggi dalla transumanza in Puglia. Diffusa in tutte le aree montane e pedemontane della regione, è una pietanza di origini povere composta dalle parti interiori d'agnello (fegato, cuore, animelle e polmone). La coratella si cucina facendo rosolare in un tegame di terracotta nell'olio extravergine d'oliva la cipolla, gli spicchi d'aglio schiacciati e l'alloro, aggiungendo la carne spolverata con la farina e sfumando il tutto con del Trebbiano d'Abruzzo DOC e l'aceto. La coratella va servita ben calda adagiata su fette di pane raffermo abbrustolite.

LAMB'S PLUCK

This is a traditional dish prepared during the Easter period, when suckling lambs (i.e. those about one month old) are available. In the past this period coincided with the return of transhumant flocks from Apulia. "Coratella" is a widespread recipe in the mountain and foothill areas of the region, and originated as an economical dish made from lamb offal (liver, heart, sweetbreads and lights).



The pluck is cooked in a terracotta pot, with extra virgin olive oil, onion, crushed cloves of garlic and bay leaves, adding the meat dusted with flour and drizzling with Trebbiano d'Abruzzo DOC and vinegar. The pluck is served hot on slices of toasted stale bread.

PIZZ' E FFÓJJE

Diffusa in tutta la regione, in particolare in area frentano-sangrina in provincia di Chieti, è una delle più tipiche preparazioni contadine che utilizzavano materie prime disponibili in buona quantità. È costituita da una pizza di granturco o 'randinije (che significa letteralmente "grano d'India", perché importato dalle terre conquistate da Cristoforo Colombo, inizialmente convinto di aver raggiunto le Indie) accompagnata da foglie di cicoria selvatica ('cascigni' o 'cacigni'), che fioriscono in primavera e molto comuni nei campi abruzzesi. Gli ingredienti sono broccoletti o verze, farina di mais, aglio, peperoni secchi, olio extravergine d'oliva, sale.

Si puliscono e si tagliano i broccoletti o le verze e si lavano in molta acqua. Si mette a bollire dell'acqua in un capiente caldaio di rame ('lu callare' in passato usato per cuocere le verdure sotto il camino), o in una comune pentola. Appena l'acqua bolle si immergono i broccoletti o le verze con una manciata di sale doppio e si copre. Le verdure vanno quindi scolate al dente e messe da parte. In un tegame di coccio vanno fatti rosolare per una quindicina di minuti, con un filo d'olio extravergine d'oliva, gli spicchi d'aglio con i peperoni secchi, cui saranno stati tolti i semi, e le verdure sbollentate. Per la pizza occorre setacciare la farina di mais su una spianatoia e impastarla a mano con acqua calda. L'impasto deve risultare morbido e omogeneo. Si forma una pizza circolare dello spessore di 2 o 3 centimetri e la si fa cuocere fin quando in superficie si formerà una crosticina dorata e all'interno risulterà asciutta. La pizza va quindi servita insieme alla verdura precedentemente cotta. Molte cotture un tempo avvenivano solo con l'ausilio del camino, che veniva precedentemente pulito con 'lu mognele' (straccio usato per pulire interni di forni a legna e camini). In questo caso si utilizzava per la cottura il 'coppo' una sorta di coperchio avvolgente di ferro sul quale veniva posta la brace e sotto il quale veniva cotta la pizza di mais. I tempi di cottura dipendevano dal fuoco, dalla cenere, dalla braglia. In molte zone d'Abruzzo questo tipo di cottura è ancora in uso.

Pizz' e ffójje, tipico piatto della Valle del Sangro, nacque dall'esigenza di arricchire di foglie di cicoria selvatica o 'cascigni' l'alimentazione di chi si nutriva di solo mais che rischiava di ammalarsi di pellagra.

CORNMEAL PIZZA WITH WILD CHICORY

Widespread in Abruzzo, in particular in the Frentano-Sangro area in the Province of Chieti, this is one of the most typical rural dishes, using raw materials available in large quantities. It comprises a cornmeal (called "randinije", literally Indian corn, because it originated in the lands discovered by Christopher Columbus, which mistakenly believed to be the Indies) pizza, served with boiled and refried wild chicory leaves, known as "cascigni" or "cacigni", widespread in the Abruzzo countryside. The ingredients include broccoli or savoy cabbage, cornmeal, garlic, dried peppers, extra virgin olive oil, salt. The broccoli or savoy cabbage is cleaned and chopped, the washed in plenty of cold water. Water is boiled in a large copper pot ("lu callare", used in the past to cook vegetables on the hearth), or an ordinary saucepan. As soon as the water boils the broccoli or savoy cabbage is tossed in, with a handful of salt, and the pan is covered with a lid. When the greens are firmly cooked, they are drained and set aside. Then the drained greens are



fried for about 15 minutes in an earthenware pot with a small amount of extra virgin olive oil, the cloves of garlic and dried seeded peppers. To make the pizza, the cornmeal is sieved onto a pastry board and mixed by hand with warm water. The dough should be soft and even. A round pizza, about 2-3 centimetres high, is made and cooked (either in the oven under a "coppo" lid), until the surface forms a golden crust and the interior is seen to be dry. The pizza is then served with the previously prepared vegetables. In the past it was customary to cook on an open hearth, which was cleaned beforehand with "lu mognele" (a cloth used to clean inside wood-burning ovens and hearths). For this case the food was cooked using a "coppo", a sort of iron lid that was filled with embers and placed over the cornmeal pizza to cook it. The cooking time depended on the fire, the ashes and the embers. In many areas of Abruzzo it is still common to cook with this method.

"Pizz' e ffójje" is a typical Valle del Sangro recipe that derived from the need to enrich the diet of those who lived mainly off corn, which at one time carried the risk of pellagra, by adding wild chicory or "cascigni".





PECORA ALLA CALLARA (alla cottora)

La pecora alla callara (detta anche 'ajiu cuttore', alla cottora) è uno dei piatti più caratteristici delle zone interne d'Abruzzo, legate per millenni alla pratica della pastorizia transumante. La sua preparazione e cottura richiedono molte ore.

La carne di pecora va innanzitutto lasciata frollare per tre giorni, quindi si provvede a tagliarla a tocchetti e a cuocerla lentamente in un caldaio con molta acqua per almeno tre ore, avendo l'accortezza di non lasciare asciugare troppo la carne aggiungendo di tanto in tanto dell'acqua. Una volta ben bollita e sgrassata, al fine di far perdere il tipico ma forte sentore di ovino adulto, la carne viene scolata e messa nuovamente a cuocere in un grande recipiente per altre tre ore con sale, olio, aglio, peperoncino e altre spezie. Quando il tutto sarà ben ristretto, si serve calda.

Le pecore sono state per secoli la ricchezza delle popolazioni aquilane e degli altopiani abruzzesi. Scipione Mazzella, nella sua opera dal titolo *Descrizione del Regno di Napoli* del 1597, scrive che verso la metà del '500 esistevano in Abruzzo circa 4 milioni e mezzo di capi ovini.

Anticamente, la strada che univa L'Aquila a Firenze, veniva chiamata "la Via della lana e dell'oro" proprio per l'ingente scambio di ricchezze che avveniva tra la Toscana e l'Abruzzo.

La ricetta della pecora "alla callara" affonda le sue radici nella tradizione pastorale, e nasce probabilmente dall'uso di assegnare agli addetti alla custodia degli armenti quegli ovini adulti che per qualche motivo non potevano essere più oggetto di utilizzo o di vendita: i capi azzoppati, i più malandati, le pecore "sterpe", cioè sterili. La preparazione avveniva all'aperto, come ancora oggi in alcune rievocazioni e feste celebrative della transumanza. Un piatto forte, arcaicamente mediterraneo, capace però di ricondurre con vigore indimenticabile alle origini della cultura regionale abruzzese.

MUTTON STEW

"Pecora alla callara" (also called "ajiu cuttore" or "alla cottora") is one of the most characteristic dishes of the Abruzzo mountains, linked over the millennia to transhumance. It takes many hours to prepare and cook.

The mutton must be left for three days until it is high, then it is cubed and cooked slowly in a pot, with plenty of water, for at least three hours, taking care not to let the meat get too dry. After boiling and skimming off the grease, to rid the meat of the typical strong mutton smell, it is drained and cooked again in a large pot for a further three hours with salt, oil, garlic, pepper and other spices. When well reduced, it is served hot.

For centuries sheep have represented the wealth of the people of L'Aquila Province and the Abruzzo uplands. In his book, *Descrizione del Regno di Napoli* [Description of the Kingdom of Naples], dated 1597, Scipione Mazzella wrote that there were about four and a half million head of sheep in Abruzzo.

In ancient times, the road that ran from L'Aquila to Florence was called the "way of wool and gold", due to the enormous trade in resources that took place between Tuscany and Abruzzo.

The recipe for mutton "alla callara" has its roots in pastoral traditions and probably derives from the practice of giving employees who guarded the herds the adult sheep that, for some reason, could no longer be used or sold, because they were lame or in poor health, or sterile in the case of ewes. Cooking took place in the open, as it still does today, on special commemorative celebrations related to transhumance. A sturdy dish, deeply Mediterranean, conjuring up with overpowering strength the origins of Abruzzo's regional culture.



COATTO (lu cuatte)

È una tipica pietanza abruzzese, consistente in uno spezzatino stracotto a base di carne di pecora (o di castrato), con l'aggiunta di cipolla, aglio pulito e schiacciato, rosmarino, foglie di salvia, foglioline di maggiorana, olio extravergine d'oliva, pomodoro in bottiglia, Trebbiano d'Abruzzo DOC, sale grosso, pepe e peperoncino.

Dopo aver sgrassato bene la carne, la si taglia a pezzi e la si mette in un tegame con l'aggiunta dell'acqua necessaria a sbollentarla per 15 minuti, trascorsi i quali la si toglie dal fuoco, si fa sgocciolare e si risciacqua con acqua fredda.

A parte, in un tegame di coccio, si rimette la carne con tutti gli ingredienti, tranne il vino, si ricopre abbondantemente con acqua, facendola cuocere a fuoco moderato per 3-4 ore sempre a tegame coperto, non trascurando di ri-

restare, di tanto in tanto, con un cucchiaino di legno, perché il 'coatto' non si attacchi al fondo. A metà cottura si aggiunge il vino e, se successivamente l'acqua tende a diminuire, si aggiunge dell'altra acqua, sempre calda. Poi si fa continuare la cottura finché la carne non sia diventata tenera e insaporita di tutti gli odori e il tutto non si sia ristretto.

Questa antichissima preparazione, che deve il suo nome alla lingua latina (*coactus* vuol dire ristretto) ha chiare origini pastorali ed è tipica della montagna di Arsitata, in provincia di Teramo.



COATTO or CUATTE MUTTON STEW

A typical Abruzzo meat dish made by stewing mutton until it is well-cooked, adding onion, peeled, squashed garlic, rosemary, sage and marjoram leaves, extra virgin olive oil, bottled tomatoes, Trebbiano d'Abruzzo DOC wine, coarse salt, pepper and chilli pepper.

After removing all fat from the meat it is cubed and placed in a saucepan with just enough water to simmer the mutton for about 15 minutes. Then it is removed from the heat, drained and rinsed with cold water, placed in an earthenware pot with all the other ingredients, except the wine, covered with plenty of water and cooked on a medium heat for 3-4 hours, keeping the pot covered, stirring regularly with a wooden spoon, so that the "coat-to" does not stick to the bottom of the pot.

Halfway through cooking, wine is added and if the water evaporates, more hot water is added. Cooking continues until the meat is tender and has absorbed the flavour of all the spices, and the juices have thickened.

This very ancient recipe owes its name to the Latin *coactus*, which means "condensed", and is obviously of shepherding origins, typical of the Arsitata mountains, in the Province of Teramo.



'NDOCCA 'NDOCCA

La 'ndocca 'ndocca è un brodo di carne di maiale tipico della provincia di Teramo, realizzato con carne mista di maiale, costatella, ossa di schienale, orecchie, muso, piedi, coda e, volendo, sangue lesso di maiale.

Per la preparazione innanzitutto occorre passare accuratamente la carne di maiale alla fiamma (per eliminare i peli dalle cotenne), poi la si taglia a pezzetti, la si lava e la si lascia a bagno in acqua fredda per 4-5 ore. Successivamente si sistemano in un tegame le parti più dure che vanno coperte con acqua e cotte. Al primo bollore si schiuma il tutto e si aggiungono gli odori (due o tre foglie di alloro, peperoncino, peperone rosso dolce secco, qualche chicco di pepe, rosmarino, aglio, bucce di limone e arancia e sale). Si lascia cuocere a fuoco lento per circa un paio d'ore, poi si aggiungono le ossa di schienale e la costatella. La cottura va protratta per almeno altre due ore, perché la carne deve risultare molto cotta. A fine cottura, volendo, si possono aggiungere dei tocchetti di sangue di maiale lesso che si lasciano insaporire per qualche minuto. Il piatto va servito caldo.

La 'ndocca 'ndocca è una pietanza che fa parte da sempre della tradizione e della cultura abruzzese. Essendo altamente calorica, infatti, in epoche passate ha rappresentato un'utile risorsa per l'alimentazione invernale delle popolazioni contadine e paesane, che ne sfruttavano il formidabile potenziale energetico e che, in questo modo, trasformavano in un ottimo piatto le parti del maiale non adatte ad altre preparazioni.



“'NDOCCA 'NDOCCA”

The dish known as “'ndocca 'ndocca” is a pork soup, a speciality of the Province of Teramo, made with mixed cuts of meat: ribs, backbones, ears, snout, trotters, tail, and even boiled blood.

First of all the mixed pork must be carefully singed over a flame to remove any bristles, then cut into pieces, washed and left to soak in cold water for 4-5 hours. The tougher cuts of meat are then cooked in a pan of water. As soon as the water boils the frothing fat is skimmed off and seasoning is added (bay leaves, hot and mild red peppers, peppercorns, rosemary, garlic, lemon and orange peel, salt). The meat is allowed to simmer over a low heat for two hours or so, then the backbones and ribs are added. Cooking continues for a further two hours, until the meat is very well cooked. When ready, boiled and diced pig's blood may be added and left to absorb flavour for a few minutes. The dish is served hot.

This speciality has always been a traditional recipe in Abruzzo culture. Since it is very nutritious, in the past it was a staple for winter meals amongst the rural populations, who exploited its high energy value and thus transformed pork leftovers, unsuitable for any other recipes, into an excellent dish.



MAZZARELLE ALLA TERAMANA

Le "mazzarelle" sono involtini di interiora di agnello avvolti su foglie di indivia e sono caratteristiche della provincia di Teramo. La loro preparazione richiede una procedura particolare e complessa, spesso affidata alle mani esperte di cuochi e artigiani.

Le budella dell'agnello vengono aperte nel senso della loro lunghezza, lavate e sciacquate accuratamente (una pulizia completa si ottiene infarinandole e strizzandole nella farina per almeno tre volte). Una volta chiarificate e ben pulite, si procede a un'ultima sciacquatura con acqua e aceto. Successivamente si passa alla lavorazione della coratella, facendone dei listelli dello spessore e della lunghezza di un dito, sciacquandola e mettendola a scolare, dopo averla salata insieme con le budella. A parte vengono preparati mazzetti di aglio fresco, di prezzemolo, di foglie di indivia e di cipolle fresche. Si procede quindi avvolgendo la coratella dentro la foglia di indivia dopo aver condito le interiora dell'agnello con cipolla, prezzemolo e aglio. L'involentino ottenuto viene a questo punto avvolto e legato con le budella e messo a scolare. La "mazzarella" è così pronta per la cottura.

Le "mazzarelle" vengono cotte in un tegame con solo olio e, quando olio e acqua saranno stati assorbiti ed evaporati, si aggiungerà mezzo bicchiere di acqua e vino bianco. A fine cottura si aggiungono un pugno di foglioline di maggiorana e un pizzico di pepe. Il piatto va servito e consumato ben caldo. Simili alle "mazzarelle teramane" sono i "torcinelli", tipici della provincia di Chieti, particolarmente della fascia pedemontana della Majella. La materia prima prevista è sempre rappresentata dalle budelline di agnello, una parte tagliuzzate con aglio, pepe, peperone secco dolce, sale, prezzemolo. A parte si prepara la rizza di agnello tagliata a piccoli fazzoletti che avvolgeranno gli involtini per poi legarli con budellino intero. Si possono cucinare al tegame, con o senza pomodoro, oppure con le patate, sotto il coppo ricoperto di brace o al forno.

Ulteriore derivazione, ancora tipica del chietino, sono le "panzette", ovvero involtini di trippa di agnello perfettamente pulita e sgrassata che vengono riempiti con parte dei ritagli della trippa con aggiunta di aglio, prezzemolo, formaggio di vacca semistagionato tagliato a piccoli tocchetti, sedano e carota. Una volta legati con uno spago, vengono prima sbollentati per circa 10 minuti e poi nuovamente bolliti in pentola con abbondante acqua salata insieme a cipolla e carota.

Sempre con le interiora di ovino giovane, agnello o capretto, in provincia di L'Aquila si prepara il "marro". Gli ingredienti sono polmone e fegato nero ben lavati e tagliati delle dimensioni di una falange, il budello e la rizza (ossia la membrana che avvolge lo stomaco dell'ovino), lardo di maiale oltre ad aglio e a spezie come rosmarino, alloro e pepe.

Si dispone la rizza come un fazzoletto e vi si pongono sopra alternati i pezzetti di polmone e di fegato, poi si condisce nell'ordine con sale, pepe, aglio, rosmarino e alloro tritati e le fettine sottili di lardo. Si avvolge e si chiude bene la rizza a formare un cilindro della lunghezza di circa 15-18 cm, che deve essere legato bene con le budella di ovino precedentemente lavate con acqua e sale e poi sciacquate con acqua corrente. Questo grosso involtino viene quindi tradizionalmente cotto alla brace di faggio.



TERAMO-STYLE MAZZARELLE PARCELS

"Mazzarelle", a speciality of the Province of Teramo, are parcels of lamb offal wrapped in endive leaves. The preparation of this recipe is unique and complex, and is thus often entrusted to expert cooks and artisans.

Lamb intestines are slit lengthwise, washed and rinsed thoroughly (cleaning is completed by plunging them into flour and then rolling them in it at least three times). When they are pale and clean, they are washed again in water and vinegar. The pluck is then prepared, cutting it into strips the length and width of a finger, which are salted along with the intestines, then rinsed and left to drain. A bouquet of chopped fresh garlic, parsley, endive leaves and fresh onion is prepared separately. The pluck is then wrapped in the endive leaves after seasoning the lamb intestines with the onion, parsley and garlic. The parcel is now tied with the intestines and allowed to drain and the "mazzarella" is ready to cook. "Mazzarelle" are cooked in a saucepan just with oil, adding half a glass of water and white wine after the oil and juices have been absorbed and evaporated. Finally, a handful of marjoram leaves and a pinch of pepper are added. The dish is served and consumed piping hot.

Similar to Teramo "mazzarelle" are "torcinelli", typical of the Province of Chieti, especially the Majella foothill area. The raw material is, again, lamb gut, partly chopped with garlic, pepper, sweet dry peppers, salt and parsley. Then the lamb paunch is cut into small squares that will be filled with the previously prepared mixture and then tied up with the remaining gut. These may be cooked in a saucepan, with or without tomato, or with potato, or in an earthenware container covered with embers, or oven baked.

Another derivation, also typical of the Chieti area, are "panzette", in other words rolls of lamb tripe that has been carefully cleaned and defatted (some cooks leave the tripe overnight in water and lemon juice), then filled with more tripe that has been chopped and seasoned with garlic, parsley, cubes of semi-mature cow's milk cheese, celery and carrot. The rolls are tied with twine and blanched for about 10 minutes, then boiled in a saucepan of salted boiling water with onion and carrot.

Another recipe using lamb or kid offal is "marro", traditional to the Province of L'Aquila. Ingredients include lung and liver, which are carefully washed and cut into finger-size strips, intestine and lamb or kid paunch, called "rizza" in dialect, pig lard, all seasoned with garlic, rosemary, bay leaves and pepper. The paunch is opened out like a napkin, almost square, and pieces of lung and liver are placed on top, then seasoned with salt, pepper, garlic, rosemary and chopped bay leaf, in that order, then covered with thinly-sliced lard. The corners of the membrane are overlapped to form a roll, about 15-18cm in length, which must be tightly bound with ovine gut that has been carefully washed in salted water and rinsed under running water. This large roll is traditionally roasted on beech embers.





**MIELE
HONEY**

MIELE d'ABRUZZO

millefiori, sulla, lupinella, girasole, santoreggia, acacia

La produzione del miele interessa l'intero territorio regionale abruzzese e può essere sia di varietà monoflora che multiflora. È prodotto dalla flora tipica (sulla, lupinella, girasole, santoreggia, acacia) e millefiori di montagna (con gli apiari collocati a un'altitudine minima di 800 metri), ma può anche essere ottenuto da flora presente in altri territori ma lavorata dagli apicoltori abruzzesi "nomadi" che trasportano le loro arnie in zone dove sono presenti altre floriculture. Il miele è il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori, che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare. Tale prodotto alimentare può essere fluido, denso o cristallizzato.

A parte i millefiori, nei quali, per la notevole diversità dei fiori bottinati è difficile indicare delle caratteristiche specifiche e ricorrenti, i mieli monoflora vantano diverse tipicità: il miele di Sulla si presenta di colore chiaro, odore tenue e sapore delicato, ha cristallizzazione evidente, è di media consistenza ed è facilmente solubile; il miele di Lupinella ha caratteristico colore dal bianco al beige chiaro, odore e sapore delicato di fieno e si cristallizza in maniera fine e compatta; il miele di Girasole, di colore giallo e dal sapore delicato, raggiunge una cristallizzazione compatta e dura; infine il miele di Santoreggia, dal caratteristico colore ambrato con riflessi verdi, ha odore e sapore forti e persistenti, e cristallizza raggiungendo una consistenza finissima e morbida.

Il miele maturo viene estratto dai favi opercolati che lo contengono. Portati in laboratorio, i telaini vengono disopercolati, inseriti nello smelatore e sottoposti a forza centrifuga. Il miele fuoriesce dalle cellette e si raccoglie sul



fondo dello smelatore per poi essere trasferito nel maturatore, previa leggera filtrazione che permette di separare eventuali pezzi di cera. Dopo alcuni giorni si procede alla schiumatura, cioè alla asportazione di un leggero strato superficiale che si forma per l'affioramento di minute bollicine di aria formatesi duran-

te la centrifuga. Non occorrono altre lavorazioni, e il miele, prima che inizi il suo processo di cristallizzazione, deve essere solo conservato ben chiuso in vasetti in ambiente sufficientemente fresco, e al riparo dalla luce, per rallentare i processi che caratterizzano il suo invecchiamento.

In Abruzzo l'apicoltura è attività praticata sin da tempi remoti, tanto che ne dà notizia un geografo arabo vissuto nell'alto Medioevo, che descrive gli abitanti della nostra regione dediti alla caccia e alla raccolta del miele. L'apicoltura razionale, invece, quella basata sull'utilizzo di arnie costruite per essere ispezionate, sembra essersi sviluppata in Abruzzo dalla fine dell'800. La sua rilevanza, anche economica, è testimoniata dall'attività delle associazioni provinciali degli apicoltori già prima della seconda guerra mondiale, e poi dalla costituzione, nel 1960, della Cooperativa Apistica Abruzzese di Lanciano.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Descrizione dei locali di lavorazione e conservazione: a parte rari casi, riscontrabili soprattutto tra gli apicoltori di piccole dimensioni, nella gran parte l'attività di lavorazione e conservazione del miele, si svolge in locali specificamente adibiti a tale uso, e nel rispetto della normativa igienico-sanitaria. Nel corso degli anni si è inoltre assistito ad una costante acquisizione della strumentazione che la tecnologia ha offerto al settore.



ABRUZZO HONEY

meadow flowers, sulla, sainfoin, sunflower, summer savory, acacia

Honey is produced throughout the Abruzzo region and may be monofloral or blended. Typical local flora (clover, sainfoin, sunflower, summer savory, acacia) and mixed mountain flowers (in which case the hives are situated at a minimum altitude of 800 metres) are used for production, but flora from other regions is used by "nomadic" Abruzzo beekeepers, who transport their hives to areas where other flowers grow. Honey is a food product that honey-bees make from floral nectar they collect, transform and combine with their own specific substances, then store and leave to mature in honeycombs. The end food product may be fluid, dense or crystallized. Apart from polyfloral honeys, for which it is difficult to indicate specific and recurrent features, given the wide range of flowers visited, there are several types of monofloral honey: clover honey is light, with a mild aroma and delicate flavour, with obvious crystals, of average texture and dissolves easily; sainfoin honey is typically white to light beige in colour, and with a delicate aroma and flavour of hay, with fine, compact crystals; sunflower honey is yellow with a delicate taste and acquires hard, compact crystallization; lastly, summer savory honey has a characteristic amber colour tinged with green, and strong, lingering aroma and taste, crystallizing to a very fine, soft texture. When honey is mature it is extracted from the honeycombs. The latter are taken to the workshop and are removed from their frames, placed in the honey extractor and centrifuged. The honey is ejected from the cells and collects on the floor of the extractor before being lightly filtered into a ripener to allow any pieces of wax to be removed. After several days the honey is skimmed to remove a light surface layer that is formed as tiny air bubbles are generated during centrifuging. No other operations are needed for the honey before the crystallization process begins and it should simply be stored in tightly-closed jars in quite cool areas, away from the light to slow down ageing processes. Beekeeping has been practised in Abruzzo since ancient times, and an Arab geographer writing in the early Middle Ages described the region's inhabitants as keen hunters and honey gatherers. Rationalised beekeeping, on the other hand, based on the use of hives built for inspection, seems to have developed in Abruzzo in the late 1800s. Its importance – also in economic terms – is testified by the activity of the provincial beekeepers' associations prior to the Second World



War and later by the foundation of the Abruzzo Apiarian Cooperative of Lanciano in 1960.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Description of processing and conservation premises: apart from some rare examples, found mainly in small beekeeping businesses, most honey processing and storage occurs in premises set aside specifically for that purpose and compliant with health and hygiene regulations. Over the years there has also been an ongoing acquisition of equipment that is produced by sector technology.







**PRODOTTI VEGETALI
ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**

**NATURAL OR TRANSFORMED
VEGETABLE PRODUCTS**

AGLIO ROSSO DI SULMONA

L'aglio rosso è prevalentemente coltivato nei territori della Valle Peligna che circondano Sulmona (in provincia di L'Aquila), ma lo si può trovare anche in altre aree abruzzesi come la Valle del Tirino e la Marsica. È impiegato in massima parte per il consumo fresco ma anche per la produzione di una ricetta tipica e tradizionale, i "crastatelli" sott'olio. È l'unico ecotipo di aglio italiano che emette regolarmente lo scapo fiorale e, da analisi di laboratorio, risulta avere il più alto contenuto di oli essenziali sia nel bulbo sia negli scapi fiorali. Ciò rende l'aglio rosso di Sulmona particolarmente adatto per l'utilizzazione degli estratti in campo farmaceutico ed erboristico. La Valle Peligna è terra di antica tradizione agricola, raccontata da Publio Ovidio Nasone, poeta sulmonese dell'era augustea (*Amores*, lib. II, 15. vv. 8-10). Una delle prime testimonianze letterarie sulla coltivazione dell'aglio in Valle Peligna risale alla prima metà dell'800 con Panfilo Serafini che in *Scritti vari di storia, letteratura e politica* descrive quanto fossero diversificate le colture in questi territori e documenta, tra l'altro, il commercio di aglio. Anche Teodoro Bonanni, a fine '800, parla di questa coltivazione nel libro *Le antiche industrie della provincia dell'Aquila* (1888). Documenti d'archivio risalenti al 28 luglio 1917 (Archivio di Stato di Sulmona – Cat. XI. AGR. IND., Ente autonomo Consumo, anni 1916-1919, Fasc. 11), in piena guerra mondiale, attestano quanto fosse già avanzato il commercio e l'esportazione dell'aglio tanto da costringere il comune a emettere un'ordinanza (n. 5694) per disciplinarlo. Nel 1929 il Catasto riporta che nel sessennio 1923-1928 nel comune di Sulmona furono coltivati mediamente 15 ettari ad aglio. Nello stesso anno Viani pubblica il suo *Trattato di Orticoltura* nel quale parla di aglio rosso, definendolo "varietà pregiata, sia per la precocità sia per la larghezza della sua testa di colore rosso vinoso", e sul manuale del Gorini del 1977 *La coltivazione dell'aglio*, si legge ciò che è valido ancora oggi: "il Rosso di Sulmona è molto richiesto all'estero data la sua precocità e le dimensioni notevoli della testa". Infine sul *Manuale dell'Agronomo* (Reda, 1980) si legge che il gruppo varietale dell'aglio a bulbo rosa comprende il pregiato Rosso della provincia dell'Aquila.



SULMONA RED GARLIC

Red garlic is cultivated mainly in Valle Peligna (Province of L'Aquila), in the areas around Sulmona, but is also occasionally grown in other areas of Abruzzo, such as the Tirino Valley and Marsica. It is mainly eaten fresh and in a typical traditional recipe known as "crastatelli", preserved in oil. It is the only ecotype of Italian garlic that regularly produces a floral scape and laboratory tests have shown that it has the highest content of essential oils, present in both the bulb and the scape. This makes the extracts of Sulmona red garlic particularly suitable for pharmaceutical and herbalist purposes. Valle Peligna is a land of old farming traditions, described by Publius Ovid Nasone, the Sulmona-born poet who lived during the Augustan Age (*Amores*, lib. II, 15. vv. 8-10). One of the earliest literary references to garlic grown in the Valle Peligna dates back to the early nineteenth century, when Panfilo Serafini wrote his *Scritti Vari di Storia, Letteratura e Politica*, in which he describes how diversified crops are in these territories and also documents trading of garlic. Further testimony is offered in the late 1800s, by Teodoro Bonanni in his book *Le Antiche Industrie della Provincia dell'Aquila* (1888). Archive documents dated 28 July 1917 (Sulmona State Archive - Cat. XI. AGR. IND., Ente autonomo Consumo, 1916-1919, Folder 11), at the height of WWI, bear witness to marketing and exporting of garlic so evolved that the municipal council was forced to issue an order (no. 5694) to regulate it. The 1929 land register reveals that an average area of 15 hectares of garlic was cultivated in the municipality of Sulmona during the six-year period 1923-1928. During the same year, Viani published his *Trattato di Orticoltura*, in which he described red garlic as: "a superior vari-



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Bulbi della specie *Allium Sativum* L biotipo "Rosso di Sulmona".

I caratteri di tipicità del prodotto sono stati definiti in sede di iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà (Decreto MAF del 28.03.92). Le principali caratteristiche che distinguono il clone selezionatosi in Valle Peligna sono: bulbo racchiuso da 8/10 squame biancastre e contenente in media 9-12 bulbilli; colore rosso vinoso della tunica più interna, quella a diretto contatto del bulbillo; bulbilli a pasta bianco porcellana. Notevole grandezza della testa (le dimensioni medie del bulbo sono notevolmente superiori a quelle richieste per la categoria); conformazione del bulbo regolare ed omogenea; tunicatura serrata dei bulbi e dei bulbilli; assenza di bulbilli non tunicati, bassissima presenza di bulbilli doppi; ottima conservabilità e scarsa attitudine al pregermogliamento. Precocità di produzione, con raccolta tra la terza decade di giugno e la prima settimana di luglio. L'elevato contenuto di oli essenziali caratteristici della specie (principi attivi diallil-solfuro - DSS e diallildisolfuro -DSS) conferiscono aroma e sapore piccanti.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Nella rotazione culturale l'aglio deve rispettare un turno di 4-5 anni, allo scopo di ridurre le infestazioni del nematode *Ditylenchus Dipsaci*. Ottima per la precessione dei cereali, è da escludere l'avvicendamento con leguminose, altre liliacee, erba medica. Il trapianto dei bulbilli è effettuato normalmente nella seconda metà di dicembre, con un periodo utile molto ampio che va da novembre a gennaio.

In relazione alle infestazioni di funghi ipogei (*Sclerotium Coepivorum*, *Penicillium* spp, *Fusarium* spp) è utile la concia dei bulbilli in presemina. La densità di piantagione varia fra le 15 e le 25 piante/mq, con distanze tra le file di 40-50 cm e 10-20 cm sulla fila. Nella concimazione vengono distribuiti mediamente 100-120 kg/ha di azoto, 60-100 di fosforo e 80-100 di potassio. È utile distribuire i concimi azotati soltanto in copertura, possibilmente frazionandoli in 2-3 volte: 1/3 alla ripresa vegetativa di fine febbraio-marzo, 1/3 in piena attività vegetativa quando si ha la formazione del bulbo con la differenziazione dei bulbilli (aprile); 1/3 prima dell'emissione dello scapo fiorale (maggio), dopo la quale si ingrossa il bulbo. In relazione all'alto contenuto di composti solforati del prodotto, è utile l'impiego di concimi contenenti zolfo. Sono necessari, in relazione all'andamento climatico, 2-3 interventi irrigui, da maggio in poi, per assicurare l'ingrossamento del bulbo; le irrigazioni vanno sospese 10-15 giorni prima del raccolto, per favorire la conservabilità del prodotto. La difesa antiparassitaria richiede, in relazione all'andamento climatico e con l'ausilio di trappole-test, interventi per il controllo della mosca e della ruggine fogliare. Nella terza decade di maggio-prima settimana di giugno si effettua l'asportazione degli scapi fiorali. L'operazione si rende necessaria per permettere l'ingrossamento del bulbo ed anche per consentire la lavorabilità del prodotto sotto forma di treccia. Lo scapo fiorale, infatti, lignificherebbe, rendendo particolarmente difficile la lavorazione. La raccolta cade tra la fine di giugno e la prima settimana di luglio. La resa media per ettaro oscilla sui 90-100 q/ettaro di prodotto fresco e 65-70 q di prodotto essiccato.

Il prodotto viene essiccato, per consentire la conservazione di lungo periodo. La "cura" prevede un periodo di esposizione al sole di 10-15 giorni e, prima che l'apparato fogliare sia completamente secco e friabile, il prodotto viene lavorato in trecce. Durante la conservazione il prodotto perde il 35-40% del peso fresco. Tradizionalmente vengono confezionate trecce doppie di 50-54 teste, lunghe circa 60-70 cm e del peso di 2,5-4 Kg; si confezionano anche trecce singole di 20-24 teste. I bulbi di dimensioni minori, quelli parzialmente danneggiati (rottura delle tuniche esterne, ecc.) possono essere commercializzati anche sotto altre forme (sacchetti).

PRODUCT DESCRIPTION

Bulbs of the species *Allium Sativum* L, biotype "Rosso di Sulmona" [Sulmona Red].

The typical characteristics of this product were defined when it was registered in the National Register of Varieties (MAF Decree 28.03.92). The main characteristics that distinguish the clone selected in Valle Peligna are: a bulb enclosed in 8-10 whitish scales, containing an average of nine bulbils; the inner tunic is wine red and in direct contact with the bulbil; porcelain white bulbils. Very large head (the average size of the bulb is far greater than that required for the category); the bulb is a regular, even shape; the bulbs and bulbils have a close-fitting tunic; all bulbils have tunics and there are very few double bulbils; excellent storage and tends not to pre-sprout. Early crops, with harvest in the last ten days of June and first week of July. The large amounts of essential oils are characteristic of the cultivar (active ingredients are diallyl sulphide - DSS and diallyl disulphide -DSS) and are the reason for its full aroma and flavour.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

The crop rotation for this garlic is every 4-5 years to cut down infestation by the nematode *Ditylenchus Dipsaci*. Excellent for cereal precession but to be avoided at all costs with legumes, other liliaceae, lucerne. Bulbils are usually transplanted in the second fortnight in December, with an extensive useful period from November to January.

To avoid infestation by underground fungi (*Sclerotium Coepivorum*, *Penicillium* spp, *Fusarium* spp), pre-sowing bulbil dressing is recommended. 15-25 per metre plants should be planted, 40-50cm apart, and in rows 10-20cm apart. It is usual to fertilize with an average of 100-120kg of nitrogen, 60-100kg of phosphorus and 80-100kg per hectare. It is preferable to distribute nitrogen-based fertilizers only on the surface, best if in 2-3 sessions: 1/3 at start of vegetation late February-March, 1/3 in full vegetation when the bulb is forming and the bulbils are separating (April); 1/3 before the floral scape sprouts (May); then the bulb grows. As the product contains large amounts of sulphurous compounds use of sulphur-based fertilizers is recommended. Depending on weather conditions are concerned, 2-3 waterings are required, from May onwards, to ensure the bulb grows; watering should stop 10-15 days before harvest, to lengthen shelf life. Similarly, depending again on weather conditions, pest control will need to deal with flies and leaf rust, using test traps. In the last ten days of May and first week of June the floral scapes are removed. This is done to allow the bulb to grow but also to allow the product to be plaited. In fact, the floral scape becomes woody and makes the garlic very difficult to process. The plants are harvested late June-first week of July. Average yield per hectare is 90-100q of fresh product and 65-70q of dried product.

The product is dried to extend shelf life. The "processing" involves a 10-15 day period when the garlic is left in the sun so that the leaves become dry and crisp, then it is plaited. During conservation the product will lose 35-40% of its original weight. The garlic is sold in double plaits of 50-54 heads, about 60-70cm long and weighing between 2.5-4kg; single plaits of 20-24 heads are also prepared. The smaller and partially damaged bulbs (with split outer tunics, etc) may also be sold in bags.

ety due to both its precocity and the size of its wine-red head", and in Gorini's 1977 manual *La coltivazione dell'aglio*, those words are still valid today: "the Sulmona Red is very popular abroad, due to its precocity and the large size of its heads." Finally the *Manuale dell'Agronomo* (Reda, 1980) says that the red variety of garlic includes the highly prized "Red" of the Province of L'Aquila.

CARCIOFO DEL VASTESE

La zona di produzione del "Carciofo del Vastese" comprende, principalmente, il comune di Cupello, dove è localizzata la maggior parte della coltivazione e i comuni limitrofi di Furci, Lentella, Montediorisio, San Salvo e Vasto, dove il carciofo si coltiva anche in appezzamenti di modeste dimensioni e negli orti familiari. Le notizie storiche che comprovano la presenza del carciofo nel vastese risalgono al 1575, quando il padre domenicano Serafino Razzi, nel suo diario di viaggio in Abruzzo, andando da Histonium (Vasto) a Punta Penna e descrivendo i luoghi attraversati, cita la presenza dei carciofi selvatici. Già nel XVIII secolo, sul mercato di Lanciano, si potevano acquistare carciofi locali. Infatti in una nota del monastero di Santa Chiara di Lanciano, risalente al 20 maggio del 1757, viene riportato l'acquisto al mercato di alcuni carciofi utilizzati per l'alimentazione delle Clarisse. Dal Catasto Agrario del 1929 si hanno notizie dell'esistenza di carciofaie in produzione nel sessennio 1923-1928. Risulta inoltre che nel comune di Vasto, all'epoca, esistevano circa 19 ettari coltivati a carciofi. Con il mutare della situazione socio-economica del vastese, e in alternativa alle colture cerealicole, nell'immediato dopoguerra, verso la fine degli anni cinquanta-inizio sessanta, iniziò la razionale coltivazione del carciofo ad opera di agricoltori di Cupello, che così avviarono la produzione intensiva. La coltura si diffuse al punto tale da indurre gli agricoltori a riunirsi in cooperativa per commercializzare il prodotto. Nel 1961, a Cupello, sorse la prima cooperativa di commercializzazione del carciofo locale, la Cooperativa San Rocco, alla quale si aggiunsero, negli anni successivi, altre cooperative nei paesi limitrofi. Nel 1965, a Cupello, fu organizzata la prima sagra del carciofo.

Oggi, grazie al lavoro congiunto della Camera di Commercio di Chieti e delle organizzazioni di produttori, è stato registrato un marchio collettivo comunitario "Carciofo di Cupello", ed è stato adottato un disciplinare di produzione che prevede, oltre alla varietà e alla zona di produzione sopra indicata, una produzione media di circa 9-12 capolini per piante destinate al consumo fresco e di 6-8 capolini per l'utilizzazione conserviera. Il ciclo di produzione è tardivo ed ha inizio nei mesi di marzo-aprile. Secondo il disciplinare il carciofo deve essere coltivato in terreni profondi freschi, di medio impasto, di buona struttura, ben drenati, a reazione neutra leggermente alcalina, previa preparazione del terreno, seguendo le norme per l'esecuzione, per l'epoca dell'impianto (ottobre-dicembre) e per le operazioni colturali (scardacciatura tra settembre e ottobre e tra gennaio e febbraio, diciocatura tra luglio e agosto) compresa la difesa integrata con sistemi naturali. Sono previste anche le quantità di resa produttiva, le modalità e tempi di raccolta. Questa deve essere manuale e si effettua nel periodo che va dall'ultima decade di marzo alla fine di maggio per le mammole e i secondi, mentre per la raccolta dei carciofini si arriva fino alla prima decade di giugno. Nel regolamento sono indicate anche le caratteristiche che il Carciofo di Cupello deve possedere all'atto dell'immissione al consumo fresco: diametro dei cimarioli non inferiore a 8 centimetri; diametro dei capolini di primo e secondo ordine non inferiore a 6,5 cm; colore verde, di fondo, con sfumature, più o meno intense, di violetto; forma tondeggiante con caratteristico foro all'apice.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il carciofo (*Cynara scolimus L. spp.*) è una pianta poliennale appartenente alla famiglia delle Compositae, di cui si utilizzano le infiorescenze (Capolini) quando sono immature e tenere. La parte edule del capolino è costituita dal ricettacolo carnoso e dalle tenere brattee interne.

L'ecotipo locale, utilizzato nell'area interessata, è di derivazione del "Campagnano", varietà romanesca. L'epoca di raccolta dei capolini varia da marzo ad aprile secondo l'andamento climatico. Le infiorescenze sono costituite da un centinaio di brattee ben serrate e senza spine, sono più leggere rispetto alla varietà omologa e sono di un colore violaceo; inoltre non presentano la lignificazione dei vasi della parte inferiore del fondello e "lanugine" nel cuore del carciofo. I capolini della Categoria Extra, oltre ad avere le caratteristiche sopra descritte, si differenziano fra di loro per l'epoca di raccolta e il diametro. I Carciofini, che si ottengono a fine ciclo produttivo, presentano la tipica forma della varietà con brattee centrali ben serrate, delle dimensioni di un uovo. Sul piano alimentare e terapeutico, il carciofo riveste un'importanza notevole per alcune sue caratteristiche biochimiche, essendo infatti ricco di vitamine A e B, di acido glutammico, di cofitolo, di cinarina, di inulina, di ferro, di calcio, di potassio e di fibra.

Anche i teneri germogli comunemente chiamati "carducci", sono uno squisito alimento di sapore simile al più famoso "cardo".

Particolare importanza riveste anche la trasformazione casalinga e artigianale dei "Carciofini", che vengono conservati in olio extravergine di oliva.





VASTO ARTICHOKE

The cultivation area of the Carciofo del Vastese comprises the municipality of Cupello, where most of the production is concentrated, and the surrounding municipalities of Furci, Lentella, Monteodorisio, San Salvo and Vasto, where it is also grown in small allotments and family vegetable gardens. Historical evidence of artichokes in the Vasto area dates back to 1575, when the Dominican friar Serafino Razzi documented the presence of wild artichokes in the area in his journal describing his travels in Abruzzo between Histonium (Vasto) and Punta Penna. Local artichokes could already be purchased in Lanciano during the eighteenth century. Indeed, a purchase note from the Lanciano convent of Santa Chiara, dated 20 May 1757, contains details of artichokes purchased at the market to feed the Poor Clares. The Farmland Register of 1929 contains information regarding the artichoke beds cultivated during the six-year period 1923-28. Moreover, 19 hectares of land in the municipality of Vasto were also used to grow artichokes during the same period. As the social and economic situation of the area changed, and artichokes were planted to replace cereals immediately after the Second World War, the growers of Cupello commenced rational cultivation of the crop, thus marking the start of intensive production. The crop became so widespread that the farmers formed a cooperative to market it. In 1961 the first cooperative for the sale of local artichokes, the Cooperativa San Rocco, was founded in Cupello, and was later joined by other cooperatives established in the neighbouring towns. In 1965 the first artichoke festival was organised in Cupello. Today the joint efforts of these growers' organisations and the Chamber of Commerce of Chieti have led to the registration of the "Carciofo di Cupello" collective trademark and the adoption of production regulations that not only stipulate the variety and production zone as indicated above, but also an average yield of 9-12 heads per plant for fresh consumption and 6-8 heads for use by the food-processing industry. The production cycle is late and begins in March-April. According to the regulations, the artichokes must be cultivated in cool, deep, medium-texture, slightly alkaline soils, with good structure and drainage, following preparation of the beds pursuant to specific rules for this operation and for the planting period (October-December) and cultivation practices (removal of the shoots September-October and January-February; removal of the bearing stalks July-August), including natural preventive measures. The yields and the harvest times and methods are also established. The harvest

PRODUCT DESCRIPTION

The artichoke (*Cynara scolimus L. spp.*) is a multiyear plant of the Asteraceae family, whose inflorescences (heads) are used when unripe and tender. The edible part of the head comprises a meaty receptacle and tender inner bracts.

The local ecotype, used in the targeted area, derives from the "Campagnano", a Roman variety. The artichoke heads can be picked from March to April, depending on the weather. The Abruzzo variety has a different type of inflorescence, however, with about 100 tight lighter bracts without spines, violet in colour; moreover there is no lignification of lower shank vessels nor is the heart of the artichoke "bearded". The Extra Category heads have the abovementioned traits but differ from one to another in the time of harvest and the diameter. The baby artichokes that are picked at the end of the production cycle have the variety's typical shape, with central, tight-set bracts, and are about the size of an egg. The biochemical characteristics of artichokes give them valuable nutritional and therapeutic properties, as they are rich in vitamins A and B, glutamic acid, cofitol, cynarin, inulin, iron, calcium, potassium and fibre. The tender sprouts, commonly known as "carducci", are also delicious and have a flavour similar to the more famous cardoon.

The domestic and small-scale commercial preparation of "carciofini" (artichoke hearts), traditionally preserved in extra virgin olive oil, is particularly important.

must be performed by hand from 21 March to the end of May for the heads on the main and lateral stems, while baby artichokes may be harvested up until 10 June. The regulations also state the necessary characteristics for the "Carciofo di Cupello" at the moment of sale for fresh consumption: minimum diameter of 8cm for the heads on the main stem and 6.5 cm for the heads on the lateral stems; green with violet streaks of varying intensity; round shape with a characteristic hole at the top.



CASTAGNA ROSCETTA della VALLE ROVETO

I castagneti della Valle Roveto si estendono alla destra del fiume Liri, lungo tutta la valle, e sono localizzati principalmente nei territori dei comuni di Canistro, Capistrello, Morino, Civitella Roveto, Civita d'Antino e Balsorano. La Roscetta della Valle Roveto è di colore bruno rossastro, liscia nella superficie e di volume rilevante, caratterizzata anche dalla particolare dolcezza del sapore dovuto al più alto valore dei glucidi solubili. La sua raccolta, rimasta inalterata nel corso degli anni, comincia in settembre con le operazioni di pulitura del bosco e a metà ottobre si effettua a mano in maniera tradizionale, raccogliendo i frutti nei cesti. Le castagne vengono conservate seguendo un trattamento particolare tramandato di generazione in generazione: dapprima tenute in acqua per circa 18 giorni, poi messe ad asciugare al sole, infine conservate in luogo rigorosamente asciutto. Possono anche essere abbrustolite (cosiddette "informatelle") e conservate per tutto l'inverno.

I castagneti che, insieme alle numerose sorgenti di acqua caratterizzano il suggestivo paesaggio naturale dell'alta Valle Roveto, hanno un'età variabile, ma ci sono numerosi esemplari con diametro superiore ai due metri e altezze rilevanti (30/35 metri) che sicuramente superano i 200 anni. È difficile stabilire quando sia iniziata la coltivazione del castagno in questa zona. Esistono documenti che attestano la presenza del castagno nella valle già dalla metà del '600 come il saggio in cui il Febonio indica le castagne tra i prodotti che le donne rovetane portavano ai mercati romani dentro i famosi "canistri" (cesti realizzati con giunchi di vimini che costituivano la principale attività degli abitanti di Canistro). L'esistenza lungo l'alta e la media valle del Liri di folte selve, popolate anche da castagni, è testimoniata da alcune iscrizioni rinvenute nel territorio di Antinum (oggi Civita d'Antino), comune della Valle Roveto, antico municipio romano da cui dipendevano tutti i comuni dell'alta Valle Roveto. Inoltre, sulla base delle statistiche murattiane, pubblicate nel 1811 nel capitolo "sussistenza della popolazione", nell'alta Valle Roveto si rileva che erano abbondanti i raccolti di castagne, che costituivano spesso l'unico cibo della popolazione, accanto alle ghiandaie e ai semi di faggio. La storia, la cultura, l'economia, il paesaggio della valle sono strettamente legati al castagno. L'importanza nel passato dei castagneti è dimostrata anche dall'ampia legislazione comunale ad essi dedicata.

VALLE ROVETO "ROSCETTA" CHESTNUT

The Valle Roveto chestnut groves stretch from the right of the River Liri, along the whole valley, concentrating mainly in the municipal territories of Canistro, Capistrello, Morino, Civitella Roveto, Civita d'Antino and Balsorano.

The Valle Roveto "roscetta" chestnut is a reddish-brown colour, with a smooth surface and is quite large, with an extremely sweet flavour due to the higher amounts of soluble glucides.

The method of harvesting has remained unchanged over the years: it begins in mid-October and is done by hand in the traditional way collecting the fruit in baskets. The chestnuts are preserved using a meticulous method, which has been handed down from generation to generation: first of all, they are kept in water for about 18 days, then they are left to dry in the sun and finally they are stored in a very dry place. They can be toasted (the so-called "informatelle" – oven toasted) and preserved for the whole winter.

The chestnut woods, together with the abundant water springs, are the features of the Upper Valle Roveto landscape, their age varying but with many trees over two meters in diameter and 30-35 metres in height, so there is no doubt that they are over 200 years old. It is difficult to establish when this type of cultivation arrived in the area. Documents exist that date the presence of chestnut trees as early as the mid-1600s; in an essay Febonio speaks of chestnuts as being one of the products that the women of Roveto took to the Rome markets in the famous "canistri" (baskets made with wicker and which were the main activity of the inhabitants of Canistro). The existence of dense woods along the upper and mid Liri Valley, including chestnuts, is proved by several inscriptions found on Antinum (now Civita d'Antino) territory in the municipality of Valle Roveto, an ancient Roman municipium that governed all the other municipalities in the Upper Valle Roveto. Moreover, statistics prepared by the Murat government, published in 1811 under the heading "subsistence for the population", state that the upper Valle Roveto had plentiful chestnut harvests, which were often the only food for the inhabitants, except for acorns and beech seeds. The history, culture, economy and landscape of the valley are closely linked to the chestnut. The historical importance of chestnut woods is also proved by the extensive municipal legislation dedicated to it.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Valori analitici:	Peso medio	g	8,5
	Parte edibile	%	86
	Peso secco	%	60
	Ceneri	%	1,2
	Proteine	%	3,3
	Lipidi	%	1,5
	Glucidi solubili	%	14
	Amido	%	19
	Fibra	%	1,7
	Energia	k/cal	150

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature usate per la preparazione e il condizionamento: le castagne Roscette della Valle Roveto vengono raccolte in cesti di vimini e riversate in sacchi di juta. Portate a casa, vengono ammassate in magazzino. Non si è sviluppata nessuna forma comunitaria per la raccolta e la commercializzazione del prodotto, tranne rare eccezioni quando vengono messe in sacchetti da 5 o 10 kg per essere vendute nei mercati locali.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: vengono conservate in casa, in magazzini asciutti e cantine private.

PRODUCT DESCRIPTION

Analytical values:	Average weight	g	8.5
	Edible part	%	86
	Dry weight	%	60
	Ashes	%	1.2
	Proteins	%	3.3
	Fats	%	1.5
	Soluble glucides	%	14
	Starch	%	19
	Fibre	%	1.7
	Energy	k/cal	150

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and cooling: Valle Roveto "roscette" chestnuts are gathered in wicker baskets and then poured into jute sacks. They are then taken home and stacked in the storeroom.

No community form of harvesting and sale has been developed, except for rare exceptions when the chestnut is packed in 5-10kg sacks and sold in local markets.

Description of processing, conservation and ageing premises: they are stored at home, in dry storerooms and in private cellars.



MARRONE di VALLE CASTELLANA

Prodotto nel territorio del comune di Valle Castellana e appartenente al gruppo del marrone fiorentino, del quale conserva le caratteristiche tipiche, il marrone di Valle Castellana presenta dimensioni molto variabili, come conseguenza dell'adozione di metodi di coltivazione esclusivamente "biologici". La cura dei castagneti e la raccolta dei loro frutti è una pratica di cui si ha testimonianza in zona sin dal XIII secolo, come affermano il Palma (in *Storia ecclesiastica e Civile*, 1834) e il Lattanzi (in *Appunti Storici su Valle Castellana*, 1955), che raccontano come tale coltivazione fosse una pratica molto diffusa nel territorio. La formazione delle "ricciaie" e la "curatura" delle castagne sono pratiche utilizzate fin da allora per prolungare nel tempo la conservazione del prodotto, che era alla base dell'alimentazione popolare.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Frutti della specie *Castanea sativa* L., cv "Marrone di Valle Castellana".

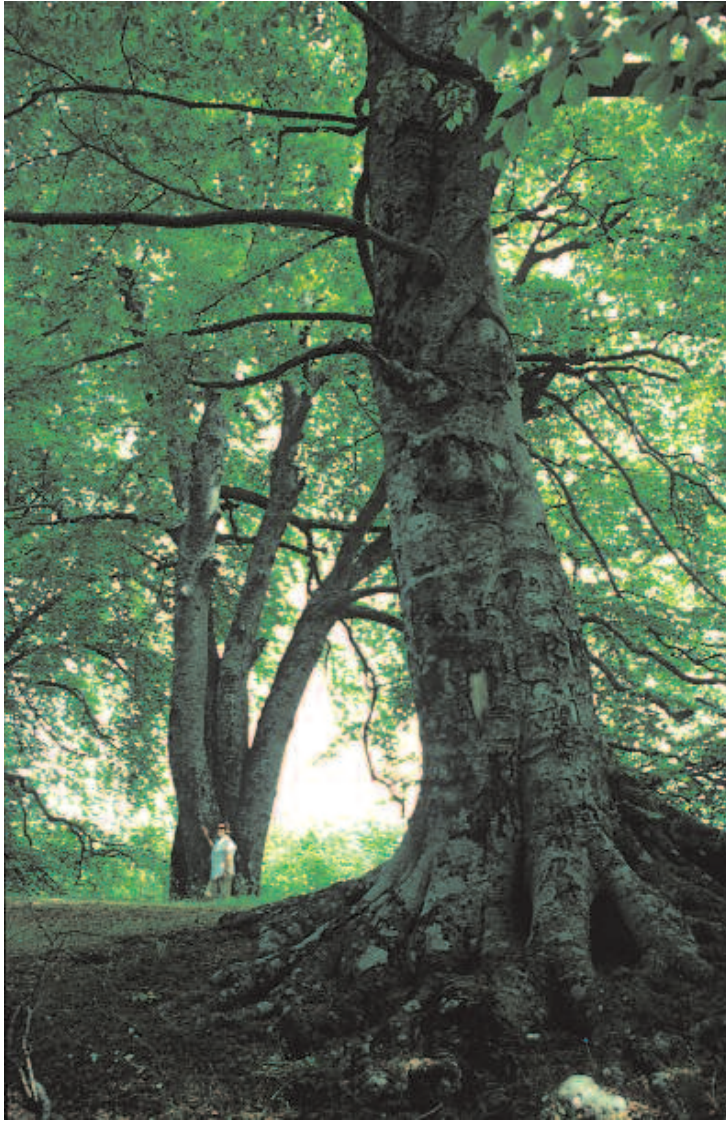
Il numero di frutti per kg oscilla da 50 a 130. La forma è ovale-ellittica, il pericarpio è di colore marrone lucido con striature rossastre, la cicatrice ilare è piccola, regolare e di forma rettangolare; la torcia è medio-grande. L'episperma è sottile e si separa facilmente dal seme. La percentuale dei frutti settati si aggira intorno al 40%. Il sapore della polpa è ottimo.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Agli impianti non viene fatta nessuna concimazione chimica, non vengono utilizzati fitofarmaci di sorta per controllare le più comuni patologie, vengono effettuate solo la spollonatura, la ripulitura del sottobosco e, saltuariamente, la potatura.

Nella zona castanicola altimetricamente più bassa si procede alla raccolta dei frutti mediante la battitura dei ricci e la successiva costituzione delle ricciaie, dove si attende l'apertura dei ricci. I marroni in parte vengono venduti e in parte lasciati nelle ricciaie fino a dicembre. Nelle zone più alte (Morrice, Pietralta, 800-1000 m s.l.m.), dove la maturazione avviene con circa 15 giorni di ritardo rispetto alle altre zone, si attende la caduta naturale dei frutti che in parte vengono sottoposti alla "curatura", mediante immersione in acqua per 5-6 giorni per poi farli asciugare in maniera tale da favorirne la conservazione.





VALLE CASTELLANA CHESTNUT

Produced in the Valle Castellana municipality, this chestnut is one of the Florentine marron varieties, of which it bears the typical characteristics, in a vast range of sizes, a result of adopting only organic cultivation methods. The cultivation of chestnut groves and harvesting of their fruit is widespread in this territory, and is documented as early as the thirteenth century, for instance by Palma (in *Storia ecclesiastica e Civile*, 1834) and Lattanzi (in *Appunti Storici su Valle Castellana*, 1955), who describe the cultivation as widespread on the territory. The formation of "ricciaie" (husk mounds) and the "treatment" of chestnuts are practices in use since then to prolong the preservation of the product, which was a staple of popular diet.



PRODUCT DESCRIPTION

Fruit of the species *Castanea sativa L.*, called the "Marrone di Valle Castellana".

A kg of chestnuts contains 50-130 fruits. It has an oval-ellipsoidal shape, the pericarp is a shiny brown colour with reddish striations, the hilar cicatrix is small, regular and rectangular in shape, the tuft is medium-large. The fine epispem peels away from the seed easily. About 40% of the fruit is septate. Excellent flavoured pulp.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

The plants are not fertilized in any way and no plant protection products are used to control the most common pathologies; only removal of side shoots, cleaning of the undergrowth and pruning are performed.

These chestnuts are picked by beating the husks to form mounds, which are left until the husks open alone. Some chestnuts are sold immediately, whilst others are left in the mounds until December. In higher altitude areas (Morrice, Pietralta, 800-1000m asl), where the chestnuts ripen a fortnight later than in other areas, the fruit is simply left to fall naturally from the tree and sold or treated by soaking in water for 5-6 days, then they are dried to promote preservation.





CECE

I territori interessati alla produzione di questa leguminosa sono gli altopiani e le vallate interne della Provincia di L'Aquila. I semi della leguminosa *Cicer arietinum* hanno ottime caratteristiche organolettiche. La tecnica di produzione prevede, normalmente, la semina primaverile su terreno già preparato e affinato prima dell'inverno.

La semina viene effettuata in corrispondenza della luna mancante di marzo, altrimenti la pianta continua a fiorire, rimane verde tutta l'estate e non chiude il ciclo. I semi conservano la loro vitalità per due o più anni. Dopo la trebbiatura, il cece viene raccolto (di solito nella prima metà di agosto) e conservato in sacchi di juta posti in locali asciutti.

Un riferimento sulla coltivazione di legumi di vario tipo nella Provincia di L'Aquila, si trova nel libro di Teodoro Bonanni *Le antiche industrie della provincia di Aquila* (1888) che parla di numerose "civaie" coltivate in tutta la provincia. Nel periodo di impianto del catasto, 1923-1928, si annoverano 32 ettari di ceci coltivati nella zona di Navelli, con una produzione di 395 quintali. La resa per ettaro era di 12-13 quintali, e da allora è rimasta praticamente invariata. Le recenti ricerche effettuate dall'ARSSA, nell'ambito del "Programma regionale di recupero del germoplasma di specie di interesse agrario" (POM 3.2), dimostrano l'antica radicazione dalla coltura sul territorio, e hanno fatto rinvenire diverse accessioni di cece autoctono oltre che a Navelli, a Collepietro, Castelvechio Subequo e Pacentro (dove era pervenuto da Castel di Ieri). Si hanno notizie di coltivazioni rimarchevoli, in passato, nella Marsica, sui terreni asciutti che costeggiavano il lago Fucino.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Semi della leguminosa *Cicer arietinum*, di diametro medio-piccolo (7/8 mm), a superficie rugosa, peso 1000 semi pari a 260-300 g, altezza della pianta 50-60 cm, ottime caratteristiche organolettiche, di facile cottura. Facilmente conservabile, risente di minimi attacchi di tonchio.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature usate per la preparazione e il condizionamento: se la trebbiatura avviene a mano si impiegano crivelli di piccolo diametro o crivelli sospesi del diametro di 120 cm.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: si conserva in locali asciutti.

CHICKPEA

This legume is cultivated on the plateaus and inland valleys of the Province of L'Aquila. The seeds of *Cicer arietinum* have excellent sensorial characteristics. The cultivation technique normally involves sowing in the spring in soil that was ploughed and harrowed before the winter.

Sowing is performed during March's waning moon, otherwise the plant will continue to flower, remain green all summer and fail to complete the growth cycle. The pulses retain their nutritional properties for two or more years. The chickpeas are harvested after threshing (usually during the first half of August) and stored in a dry place in jute sacks.

Teodoro Bonanni's book *Le antiche industrie della provincia di Aquila* (1888) refers to the cultivation of various types of legumes in the Province of L'Aquila, and mentions many "civaie" (leguminous crops) grown throughout the province. During the period in which the land registry was being established (1923-28), 32 hectares of land cultivated with chickpeas were recorded in the Navelli area, which produced a yield of 395 quintals. Yield per hectare was 12-13 quintals and this figure has remained practically unchanged. Recent research carried out by ARSSA, as part of the Regional Program to Save the Germoplasma of Species of Agricultural Interest (POM 3.2), revealed that the crop has been cultivated in the area since ancient times, and various cultivars of native chickpeas have been discovered not only in Navelli but also in Collepietro, Castelvechio Subequo and Pacentro (brought from Castel di Ieri). Evidence found shows that chickpeas were extensively cultivated in Marsica in the past, on the dry soil skirting where Lake Fucino once stood.

PRODUCT DESCRIPTION

Seeds of the leguminous *Cicer arietinum*, small-medium diameter (7-8mm), wrinkled surface, 1,000 seeds weigh 260-300g, plant height is 50-60cm, with excellent sensorial characteristics; chickpeas are very easy to cook. Easy to store but can be subject to weevil infestation.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and cooling: if threshing is performed by hand, then small-diameter or suspended 120-cm diameter sieves are used.

Description of processing, conservation and ageing premises: stored in dry premises.

TONDINO DEL TAVO FAGIOLO DI LORETO APRUTINO

Nella vallata del Tavo, da Farindola a Cappelle sul Tavo, si coltivano questi fagioli dalla colorazione che va dal bianco latte all'avorio e dalla forma tondeggiante, con tegumento esterno sottile e lucido, che tende però a imbrunire qualora si verificano piogge eccessive durante la fase di maturazione. Il baccello ha forma allungata, dimensioni medio-piccole (8mm x 6mm in media) e consistenza dura. La pianta, per le sue caratteristiche di portamento, necessita di sostegno e di un terreno poco profondo e povero di sostanza organica: terreni d'elezione sono infatti quelli sabbiosi e/o ciottolosi, perché, se coltivato in terreni particolarmente ricchi di calcare, il Tondino del Tavo risulta di difficile cottura. Il fabbisogno idrico è elevato ed è necessaria la concimazione fosfatica.

In passato si seminava, dopo la mietitura del cereale, direttamente sulle stoppie. La semina avviene dopo il 15 giugno e la fioritura mediamente intorno alla seconda decade di agosto. Il momento della semina è molto importante in quanto, come riportato da alcuni produttori, semine anticipate ad aprile portano ad avere piante rigogliose, ma non produttive. Il periodo di maturazione coincide con l'ultima decade di ottobre.

TONDINO DEL TAVO THE LORETO APRUTINO BEAN

These beans are cultivated in the Tavo Valley, from Farindola to Cappelle sul Tavo: they are white and round, with a thin, shiny, external integument, which will tend to turn brown if there is excessive rain during the ripening phase. The elongated pod is small-medium (8mm x 6mm on average) and is hard in consistency. The plant's bearing characteristics means it requires support and should be rooted in shallow earth without excessive organic matter: the perfect soil is sandy and/or pebbly, because land particularly rich in limestone will make this "Tondino del Tavo" difficult to cook. The plant needs plenty of water and fertilisation with phosphates.

Traditionally the Tavo bean was sown after cereals were harvested, directly on the stubble. Sowing takes place after 15 June and the plant usually blooms around the second ten days of August. Sowing is a crucial moment and some producers have reported that sowing early in April has meant flourishing plants but poor yield. The "Tondino del Tavo" ripens in the last ten days of October.



FAGIOLI A OLIO

Tipici della Piana di Paganica e di Onna, i fagioli a olio sono semi della leguminosa *Phaseolus vulgaris*, di colore bianco avorio, variabile fino al giallo avana e nocciola chiaro.

Classica coltura irrigua ad accrescimento indeterminato, viene impalcata con canne o frasche, si semina in primavera su terreno letamato, segue il grano e precede le ortive.

Una volta era comune la semina consociata con il mais, e si seminavano alternate due file di mais con una di fagioli. Il mais fungeva da tutore al fagiolo. A maturità del mais il tutto veniva raccolto e messo sull'aia ad asciugare, tolte le pannocchie venivano battuti e trebbiati i fagioli. Quello che restava era un ottimo foraggio per il bestiame. La trebbiatura avviene ancora oggi a mano, mentre per la finitura si impiegano crivelli di piccolo diametro. I fagioli così raccolti si conservano in locali asciutti. Un riferimento sulla coltivazione di legumi di vario tipo nella provincia di L'Aquila, datato alla fine dell'800, si trova nel libro di Teodoro Bonanni *Le antiche industrie della provincia di Aquila* (1888) che parla di numerose "civaie" coltivate in tutta la provincia.

La presenza della coltivazione in zona del fagiolo a olio è documentata già dall'inizio del XX secolo.

COMMON BEAN

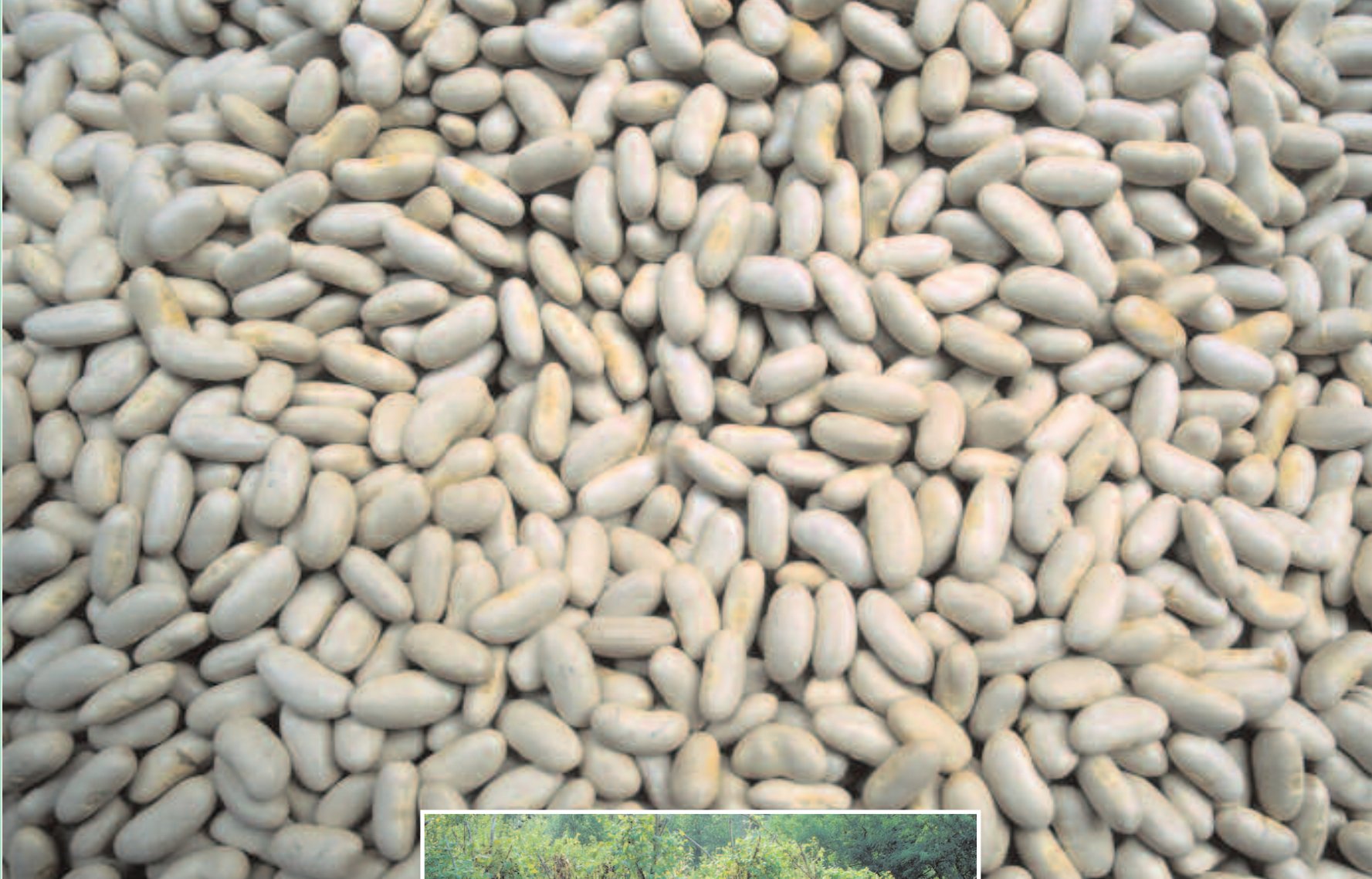
Typical of the Paganica and Onna plain, these beans are seeds of the *Phaseolus vulgaris* legume and are ivory white to yellow, or even pale hazelnut in colour.

The cultivation is typical water-based and growth is unspecific; this bean is staked with canes or branches as it grows. Sowing is in spring, on manure-covered soil, after wheat but before vegetables.

It was once customary to sow the beans with corn, with one row of beans to two of corn. The corn served as a support to bean plants. When the corn was ripe, both crops were harvested and left to dry; when the ears of corn were removed, the beans were then threshed. The remaining chaff was excellent fodder for livestock. Nowadays threshing is still manual, whereas small-diameter sifters are used for finishing. The beans are stored in dry premises. Late eighteenth-century references to the cultivation of various types of legumes in the Province of L'Aquila can be found in Teodoro Bonanni's book *Le antiche industrie della provincia di Aquila* (1888), which mentions many leguminous crops grown locally.

Local farming of the common bean is documented from the early twentieth century.





FAGIOLI A PANE

Con la dicitura “fagioli a pane” si identificano tipi diversi di fagiolo a seconda delle varie zone della regione.

Coltivati nella Piana di Paganica e di Onna, i fagioli a pane sono di colore bianco-latte, reniformi, tipo “cannellini”, con tegumento esterno generalmente liscio, solo talvolta raggrinzito (se non ben maturo alla raccolta). Tipica coltura irrigua ad accrescimento indeterminato, viene impalcato con canne o frasche. Si semina in primavera su terreno letamato, segue il grano e precede le ortive. Un riferimento alla coltivazione di legumi di vario tipo nella Provincia dell’Aquila, datato alla fine dell’800, si trova nel libro di Teodoro Bonanni *Le antiche industrie della provincia dell’Aquila* (1888) che parla di numerose “civaie” coltivate in tutta la provincia. Per il fagiolo cannellino viene addirittura datato l’inizio della coltivazione, conseguente all’introduzione della semente da Marsiglia, avvenuta all’inizio del secolo XIX ad opera del marchese Giovanni Battista Dragonetti.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Sono semi della leguminosa *Phaseolus vulgaris*.
Dimensioni: larghezza 7-8 mm; lunghezza 13-14 mm; peso 1000 semi pari a 560-580 g; peso ettolitrico 79-83 kg.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature usate per la preparazione e il condizionamento: la triatura avviene a mano e per la finitura s’impiegano crivelli di piccolo diametro.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: si conservano in locali asciutti.

KIDNEY BEAN

The name “Fagioli a pane” – kidney bean identifies several types of beans from different areas of the region.

Typical of the Paganica and Onna plains, these kidney beans are milk-white haricot beans with an external integument that is usually smooth but can be “wrinkled” if they are picked before they are ripe.

The cultivation is typical water-based and growth is unspecific; this bean is staked with canes or branches as it grows. Sowing is in spring, on manure-covered soil, after wheat but before vegetables.

Teodoro Bonanni’s book *Le antiche industrie della provincia di Aquila* (1888) refers to the cultivation of various types of legumes in the Province of L’Aquila, and mentions many local leguminous crops. Cultivation of the haricot bean can actually be dated as subsequent to the introduction of seeds from Marseilles, in the early nineteenth century, by Marquis Giovanni Battista Dragonetti.

PRODUCT DESCRIPTION

Seeds of the legume *Phaseolus vulgaris*. Size: width 7-8 mm; length 13-14 mm; weight 1000 seeds, 560-580g; weight per hectolitre, 79-83kg.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Materials, specific equipment used in preparation and cooling: threshing is still manual whilst small-diameter sifters are used for finishing.

Description of processing, conservation and ageing premises: stored in dry premises.

FARRO D'ABRUZZO

La zona di produzione del farro comprende la fascia collinare interna e le zone pedemontane e montane delle quattro province d'Abruzzo. Il farro esprime il suo potenziale produttivo anche in ambienti difficili e marginali; è tradizionalmente una coltura a bassissimo apporto energetico per il limitato numero di interventi colturali e, proprio per tale peculiarità, può essere annoverato tra i prodotti che più facilmente possono essere ottenuti con le metodologie dell'agricoltura biologica.

Il farro in Abruzzo è sin dall'antichità coltivato per il consumo familiare su piccoli appezzamenti soprattutto nelle zone montane, dove sono presenti, in cascinali abbandonati, i resti di vecchi mulini a pietra. Altro elemento che attesta la presenza storica del farro in Abruzzo può essere considerato l'uso, comune in talune zone agricole della regione, della parola "livesa" termine dialettale che sta appunto a indicare il farro e distingue la "livesa bianca" (T. spelta) dalla "livesa rossa" (T. dicoccum). Teodoro Bonanni in *Le antiche industrie della provincia di Aquila*, 1888 evidenzia la presenza del farro nel territorio dell'Aquila, notando che i prodotti annui oltrepassano i 60.000 tomoli, un terzo dei quali è segale, che vegeta e cresce in quei terreni ove non prospera bene il grano.



ABRUZZO SPELT

The spelt-growing area comprises the inland belt of hills, foothills and mountains in all four of Abruzzo's provinces. The hardiness of spelt allows it to be cultivated successfully even on difficult

and marginal land, and it is traditionally a low-intensity labour crop, thanks to the limited cultivation activity required. It is precisely this peculiarity that makes it one of the easiest products to grow with organic farming methods.

In Abruzzo spelt has been cultivated since ancient times for home consumption in small allotments, particularly in the mountain areas, where the remains of old stone mills have been found in abandoned farmhouses. Another aspect of the long history of spelt-growing in Abruzzo is the common use of the word "livesa" in some of the region's farming: this dialect word means "spelt" and there is a distinction between "livesa bianca" (white spelt) and "livesa rossa" (T. dicoccum, which is red). In his book entitled *Le Industrie della Provincia di Aquila* (1888), Teodoro Bonanni remarked on the presence of spelt in the L'Aquila area, praising its qualities, noting annual yields in excess of 60,000 "tomoli", a third of which was rye growing in soils hostile to wheat.





DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

In Abruzzo viene coltivato quasi esclusivamente il farro medio, ovvero quello appartenente alla specie botanica *Triticum dicoccum*; in seguito a un lavoro di caratterizzazione morfo-fisiologica delle popolazioni di farro abruzzese, sono stati individuati tre tipi di farro medio:

- tipo "Garfagnana" simile alla popolazione presente nell'omonima zona toscana, con spiga grande, da mutica a completamente aristata con habitus invernale.
- tipo "Italia Centrale" con caratteristiche assimilabili alla popolazione coltivata nella zona di Leonessa (Ri) e Monteleone di Spoleto (Pg), con spiga piccola, sottile, aristata e habitus primaverile.
- tipo "Italia Meridionale", con spiga grande, completamente aristata e habitus invernale, assimilabile alla popolazione coltivata nell'Appennino molisano.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

1. Avvicendamento Tenuto conto che tutte le aree di coltura del farro sono zone ad agricoltura marginale, in cui non esistono rotazioni regolari, l'adattabilità di tale specie fa sì che essa possa seguire in successione tanto prati di medica, trifoglio o lupinella, che erbai autunno-primaverili o lo stesso frumento. Le sue scarse esigenze di azoto consentono comunque di sfruttare al meglio la forza vecchia del prato o la fertilità residua della graminacea: quindi una rotazione razionale si rivela indispensabile, evitando, tra l'altro, interventi di concimazione.

2. Semina Per le operazioni di semina, in genere autunnali ma possibili anche in epoca primaverile, è ammesso l'impiego di 200-250 semi per metro quadrato di superficie. Investimenti superiori tendono a far "filare" le piante, esponendole a rischi di allettamento.

3. Raccolta A seconda dell'altitudine, la raccolta si effettua da metà luglio a metà agosto con la stessa macchina mietitrebbiatrice del frumento e con le opportune regolazioni dell'apparato trebbiante, riducendo la velocità di avanzamento e di rotazione dell'aspo, data la maggiore fragilità della spiga. La resa in granella "vestita" varia in funzione del tipo di farro medio coltivato e si aggira intorno ai 20-25 q/ha per il tipo "Italia Centrale" e ai 30 q/ha per il tipo "Italia meridionale", da cui si ottiene dopo decorticazione una resa in granella nuda del 60-65% circa.

TECNICA DI CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE

I metodi e i locali di conservazione della granella di farro sono identici a quelli utilizzati per gli altri cereali. A volte, durante la conservazione, sono utilizzate polveri protettive a base di alghe diatomee per quelle produzioni che rientrano nella filiera del biologico. Il processo di lavorazione del farro, che prevede la decorticazione della cariosside, è generalmente di tipo artigianale sia per la notevole presenza di pula che per le piccole quantità trasformate. I metodi utilizzati per la trasformazione sono essenzialmente due:

- Decorticazione mediante sfregamento in mulini a pietra: permette una prima separazione tra le cariossidi (che in parte si spezzano) e le glume che le avvolgono, separazione che diventa definitiva con l'uso di crivelli e la contemporanea ventilazione. I prodotti che si ottengono sono il chicco intero, il farricello, e il semolato, che possono essere commercializzati tal quale o ulteriormente trasformati in farina.
- Decorticazione effettuata con speciali macchine a dischi: permette di ottenere un prodotto perlato o semi perlato che viene commercializzato tal quale.

PRODUCT DESCRIPTION

In Abruzzo most spelt produced is the botanical species *Triticum dicoccum*, a variety known as "emmer". A morpho-physiological classification of Abruzzo spelt populations led to the identification of three types:

- "Garfagnana", similar to the population found in the Tuscan area of the same name, with a large ear, muticated and fully bearded with a winter habitus;
- "Italia Centrale", with traits similar to the cultivar found in Leonessa (Province of Rieti) and at Monteleone di Spoleto (Province of Perugia), with a small, thin ear, bearded, with spring habitus;
- "Italia Meridionale", with a large, fully bearded, winter habitus, similar to the population grown in the Molise Apennines.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

1. Crop rotation Considering that all the spelt-growing zones are marginal farming areas in which there is no regular crop rotation, the adaptability of this species means it can be planted in fields following alfalfa, clover or sainfoin, autumn or winter grass meadows or even wheat.

Its low nitrogen requirements mean that spelt is able to exploit to best effect the old strength of the field or the residual fertility of the grass. Consequently, rational rotation is indispensable and also makes it possible to avoid fertilization.

2. Sowing Sowing is generally carried out in the autumn, but may also take place in the spring, using 200-250 seeds per square metre. Higher quantities tend to make the plants filamentous, exposing them to risk of lodging.

3. Harvest The crop is harvested between mid-July and mid-August, depending on altitude, using the same combine harvesters as for wheat, adjusting the threshing fixtures appropriately, and decreasing feed and rotation speed for the reel to take into account the more fragile ear. "Unhulled" grain yield varies depending on the type of spelt grown, and will be about 20-25 q/ha for the "Italia Centrale" cultivar, 30 q/ha for "Italia Meridionale", which leaves 60-65% net after stripping the grains.

PROCESSING AND CONSERVATION TECHNIQUES

Spelt is stored in the same premises and in the same way as other cereals. During storage diatomic algae-based protective powders may be used for organic production chains. Spelt transformation begins with fulling and is generally a craft industry operation because there is a significant amount of chaff in the small amounts transformed. Two main processing methods are used:

- Hulling in stone grinders: for a first separation of the caryopses (which, in part, break) from the glumes that cover them, with a complete separation made by the use of sifters and simultaneous ventilation. The end products are the whole grain, called "farricello", and the refined spelt, which can be sold as they are or can be further transformed into flour.
- Decorticating in special disc machines that produce a pearly or semi pearly spelt that is sold as is.

SOLINA

Il territorio interessato alla coltivazione della Solina comprende tutta la provincia dell'Aquila e alcuni comuni montani delle province di Pescara e Chieti. La Solina è una varietà di frumento conservata in molte zone ad agricoltura marginale della regione Abruzzo, dove trova la sua collocazione ottimale. La sua frugalità la rende inoltre adatta alla coltivazione con i metodi dell'agricoltura biologica, in quanto non richiede elevati apporti di azoto e, grazie alla sua taglia ed alla sua capacità di accestimento, riesce a competere con le erbe infestanti, non rendendo così necessario il ricorso al diserbo chimico.

In tutto l'Abruzzo interno quando si parla di grano (le rène, lo rano) s'intende la Solina. Diversi proverbi testimoniano la stretta connessione tra questa varietà e la vita del popolo abruzzese. In particolare la caratteristica più apprezzata è la sua costanza produttiva, che in passato, garantiva l'alimentazione e quindi la sopravvivenza delle famiglie. In alcuni detti popolari si esaltano le elevate caratteristiche organolettiche di questo frumento; infatti, si sostiene, a ragione, che "quella di Solina aggiusta tutte le farine". Ancora oggi la bontà e la genuinità della Solina sono riconosciute da numerosi agricoltori che, a dispetto delle varietà moderne e delle loro caratteristiche produttive, ritengono di non potersi privare del sapore e del profumo del pane e della pasta ammassati con questo tipo di cereale. Persino quelli che invece ne conservano solo il ricordo d'infanzia, sono pronti a testimoniare questa unicità, e a evocare le sensazioni generate dal solo parlarne.

La sua ancestralità è testimoniata oltre che dai detti popolari ("ogni grano torna a Solina" e "la Solina è la mamma di tutti i grani"), anche da documenti storici, quali alcuni atti di compravendita del 1500 stipulati presso la Fiera di Lanciano e in un testo di fine '700, il saggio di Michele Torcia *Pel paese de' Peligni* che così recita "Non dimenticheremo il pane di Popoli che non la cede se non al solo di Teramo in tutta la Monarchia... Il pane a Popoli esce dal grano solino...". Si tratta di un rarissimo e documentato esempio di legame tra una varietà di prodotto e il territorio. Per ulteriori informazioni sulla storia e le tradizioni legate alla Solina si può consultare la pubblicazione della ricerca di Porfiri O., Silveri D.D., Torricelli R., Veronesi F., *Le risorser genetiche autoctone della regione Abruzzo: un patrimonio da valorizzare* ARSSA, Avezzano (Aq) 2004; inoltre *Origine e storia delle piante coltivate in Abruzzo* di A. Manzi, Casa editrice Rocco Barabba, Lanciano (Ch) 2006, e infine il *Saggio itinerario nazionale pel paese de' Peligni fatto nel 1792* di M. Torcia (Napoli 1793) e ristampato nel 1986 a cura di Adelmo Polla Editore, Cerchio (Aq).

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La Solina è un frumento tenero (*Triticum aestivum*) ad habitus nettamente invernale (non può essere seminata in primavera) con portamento a fine accestimento prostrato o semi-prostrato. È caratterizzato da taglia elevata (110-135 cm), spiga aristata di dimensioni medio- lunghe (8,0-9,5 cm) e di colorazione bianca (si ritrovano anche alcune spighe rosastre), le ariste sono dello stesso colore della spiga. È una varietà locale tardiva nella spigatura e nella maturazione. Produce cariossidi grandi (42-46 mg, lunghe da 2,85 a 2,95 mm), discretamente provvisti di proteine (13,5-15,5%).

Molto rustica, ben adattata a terreni poveri, molto resistente al freddo, di produttività limitata (al massimo 20 q/ha), ma dalle produzioni costanti.

Dal grano di Solina si ricava una farina classificabile tra quelle direttamente panificabili e poco tenace, adatta alla lavorazione manuale.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

FASI DELLA COLTIVAZIONE

1. Avvicendamento: la Solina dà le sue migliori produzioni dopo una coltura sarchiata (mais, patata) o dopo leguminose da granella (cece, lenticchia), ottimi riscontri si ottengono dopo prato avvicendato di trifoglio annuale o di lupinella, mentre dopo erba medica potrebbe crearsi qualche problema, per l'eccesso di forza residua del terreno, causa di un esagerato sviluppo in altezza e del conseguente allettamento della coltura con perdite di produzione. È assolutamente sconsigliabile farla seguire ad altri cereali, soprattutto per la sua sensibilità ad alcune malattie fungine quali la "carie" (*Tilletia carrie*, detta popolarmente "carbonella").

2. Semina: la semina è esclusivamente autunnale e va dalla metà di settembre, per i terreni a quote più elevate (ad esempio sull'Altipiano delle Cinquemiglia), alla seconda decade di ottobre, per i terreni delle vallate interne. Al di fuori di questi periodi non si ottengono buoni risultati produttivi. Si semina in ragione di circa 200-220 kg di seme per ettaro, corrispondenti a circa 450-500 semi a mq. Ancora oggi i terreni sono misurati con le unità di misura locali, e per seminare una coppa di terreno (520 mq) è necessaria una coppa (circa 11 kg) di grano.

3. Raccolta: a seconda della quota di coltivazione la raccolta può oscillare dalla metà di luglio alla terza decade di agosto; in alcune annate è successo che semina e raccolta si siano praticamente sovrapposte. Quando la mietitura si effettuava a mano e quindi era separata dalla trebbiatura, si iniziava a fine giugno, come testimoniato da un proverbio raccolto in Valle Subequana che recita: "San Pietro (29 giugno) verde e secco mieti". In questo caso il grano proseguiva la maturazione nel covone prima di essere portato sull'aia e trebbiato.

TECNICHE DI CONSERVAZIONE E TRASFORMAZIONE

La conservazione avviene in magazzini freschi e asciutti, generalmente in sacchi o sfuso. In alcune zone (Valle Subequana) era uso nascondere fascetti di alcune erbe odorose (non meglio identificate) tra i sacchi in magazzino per tenere lontani i topi.

Dalla Solina si ricava la farina che trova il suo impiego nella preparazione casalinga del pane e della pasta.



SOLINA WHEAT

Solina wheat is grown in all of the Province of L'Aquila and several mountain communities of the Provinces of Pescara and Chieti.

Solina is a variety of wheat that survives in many marginal rural areas of Abruzzo and to which it is ideally suited. It is frugal so it is also compatible with organic farming methods, as it does not require large amounts of nitrogen, whilst its size and branching capacity mean it will fight off weeds so chemical weeding is not required.

When inland Abruzzo refers to wheat ("rène", "rano"), it intends solina. Several proverbs bear witness to the close connection between this cultivar and the way of life in Abruzzo. In particular, its most valued feature is its reliability as a crop, which in the past meant that families were guaranteed survival and food. In some proverbs, the fine sensorial traits of this wheat are praised and, in fact, it is rightly maintained that "solina puts all flours right". Even today the excellence and genuineness of solina are acknowledged by many farmers and despite the modern cultivars available and their production characteristics, they feel they cannot do without the flavour and aroma of bread and pasta made with this type of cereal. Even those who only have a vague childhood recollection of it are ready to swear to its uniqueness and evoke the sensations generated just by mentioning its name.

Its ancestry is proved not only by proverbs ("each day wheat returns to solina" and "solina is the mother of all wheats"), but also by historical documents, like 1500s sales deeds drawn up at the Lanciano Fair, and in a late 1700s text, an essay by Michele Torcia *Pel paese de' Peligni*, which states "We must not forget the bread made in Popoli, who will sell it only to Teramo in all the reign ... Popoli bread is made with solino wheat...". This is a very rare and documented example of the bond between a variety of product and its territory. For further information on the history and traditions of solina wheat, there is recently-published research by Porfiri O., Silveri D.D., Torricelli R., Veronesi F., *Le risorse genetiche autoctone della regione Abruzzo: un patrimonio da valorizzare*, ARSSA, Avezzano (Aq) 2004; also *Origine e storia delle piante coltivate in Abruzzo* by A. Manzi, Casa editrice Rocco Barabba, Lanciano (Ch) 2006, and lastly *Saggio itinerario nazionale pel paese de' Peligni fatto nel 1792* by M. Torcia (Naples, 1793), reprinted in 1986, edited by Adelmo Polla Editore, Cerchio (Aq).

PRODUCT DESCRIPTION

Solina is a soft wheat (*Triticum aestivum*) with a definite winter habitus (cannot be sown in spring), with a prone/semi-prone position when branching is complete. It is a tall plant (110-135 cm), with a small-long bearded ear (8.0-9.5 cm), white in colour (with occasional red ears); the aristas are the same colour as the ear. This is a local spring cultivar with late earing and ripening. It produces large caryopses (42-46mg, 2.85-2.95mm in length), with a reasonable amount of protein (13.5-15.5%).

It is very sturdy and suited to poor terrains, resistant to the cold, with limited (no more than 20q/ha), but constant production.

Solina wheat flour is good for bread-making and is not too viscous, so suitable for manual kneading.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

CULTIVATION PHASES:

1. Crop rotation: solina produces best crops after rotation with corn and potatoes, or grain legumes like chickpeas and lentils; excellent results are obtained after pasture rotated with annual clove or sainfoin, whereas planting after lucerne could cause problems for the excess residual strength in the terrain, causing over-development in height and consequent lodging of the crop and loss of production. Under no circumstances should it follow other cereals, especially because it is sensitive to some fungi like "rot" (*Tilletia carie*, commonly called "carbonella").

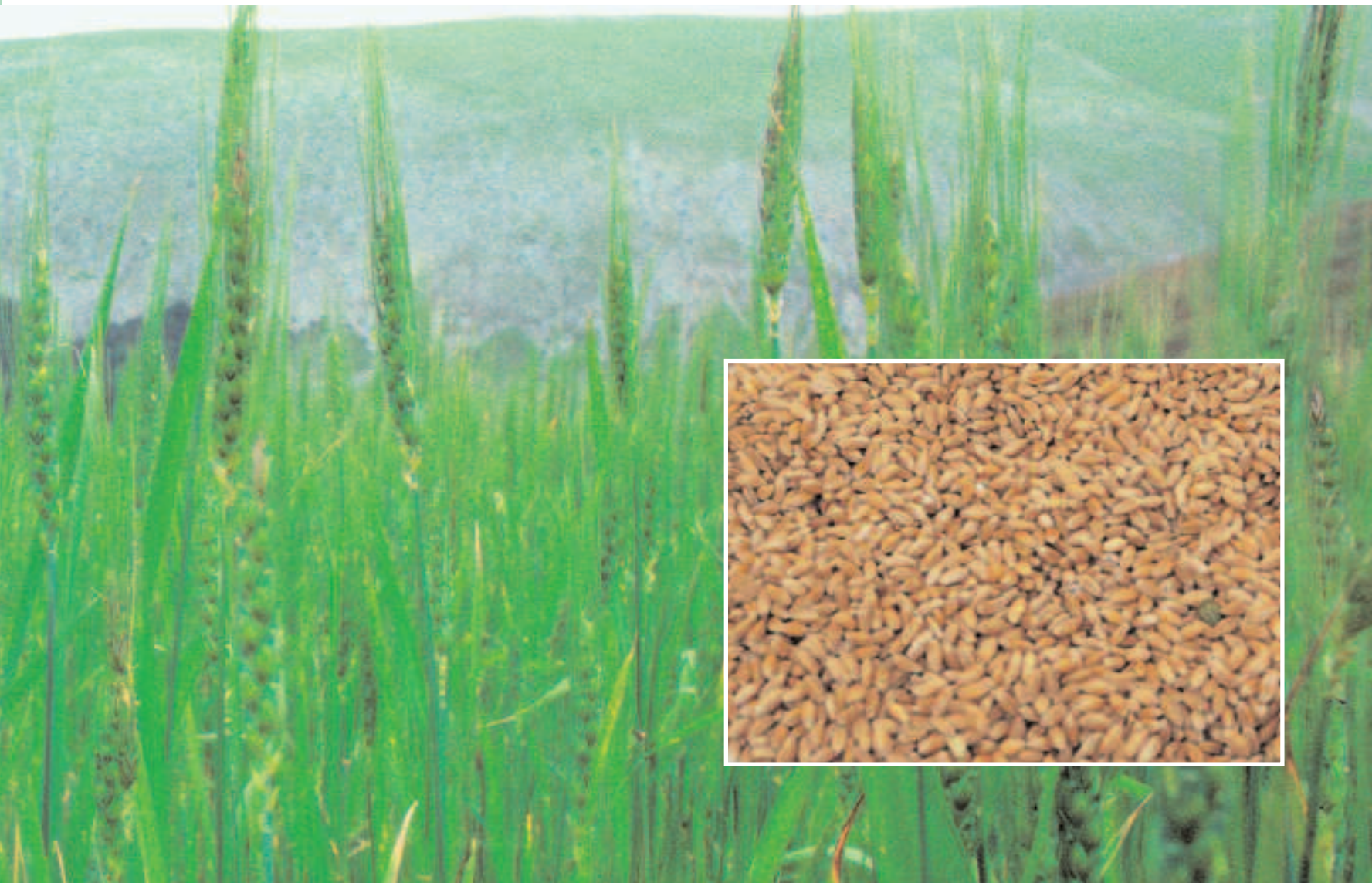
2. Sowing: the seeds are only sown in autumn, from mid-September (for higher altitude terrains like the Cinque Miglia plateau) to the second ten days in October for inland valley land. Sowing in other periods will not bring good results. About 200-220kg of seeds are sown per hectare, which is the equivalent of 450-500 seeds per square metre. Even nowadays the terrain is measured using local units and a "coppa" (11kg) of grain is required to sow a "coppa" (520 sqm) of land.

3. Harvest: harvesting, depending on the crop, will vary from mid-July to the last ten days in August; there will be years when sowing and harvesting will practically coincide. When reaping was done manually and was therefore separate from threshing, work began in late June, as indicated by an ancient Valle Subequana proverb, which says: "St Peter's Day (29 June) reap the green and dry". In this case the wheat continued to ripen in the sheaf before it was taken to the threshing floor.

PROCESSING AND CONSERVATION TECHNIQUES:

The wheat is stored in cool, dry warehouses and usually in sacks or loose. In several areas (Valle Subequana) it was customary to conceal bundles of scented herbs (not specified) amongst the sacks in the warehouse, to keep mice away.

Solina flour is used for home baking of bread and pasta.



LENTICCHIE di S. STEFANO DI SESSANIO

La lenticchia di Santo Stefano di Sessanio è coltivata esclusivamente su terreni situati fra i 1150 e i 1600 metri s.l.m. alle pendici del Gran Sasso, facenti parte del territorio dei comuni di Santo Stefano di Sessanio, Calascio, Barisciano, Castelvechio Calvisio e Castel del Monte, tutti in provincia di L'Aquila. Si tratta di una zona di montagna, costituita da terreni marginali, sui quali, per le particolari condizioni pedoclimatiche, non si applicano interventi chimici sulle colture: è garantita così la massima genuinità dei prodotti. Le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio sono piccole, saporite, di colore più scuro rispetto alle altre varietà, non hanno bisogno di stare in ammollo prima di essere consumate, sono di rapida cottura e si mantengono integre una volta cotte. Sono utilizzate prevalentemente per la preparazione delle calde e gustose zuppe abruzzesi.

Un tempo considerati "carne dei poveri", i legumi negli ultimi anni sono stati oggetto di un rinnovato interesse e oggi sono apprezzati per le caratteristiche nutrizionali, fondamentali per l'alimentazione, con una conseguente rivalutazione dei piatti popolari della tradizione regionale. Allo scopo di mantenere viva la memoria storica di quest'antica coltivazione e di far conoscere il prodotto tipico, da circa trenta anni a Santo Stefano di Sessanio, la prima domenica di settembre viene organizzata la sagra delle lenticchie.

Alcuni documenti storici (*Chronicon Vulturense*) risalenti all'epoca medievale e aventi per riferimento il monastero di San Vincenzo al Volturno, che a quei tempi possedeva ampi territori nella zona aquilana, attestano che in quell'area venivano coltivati i legumi. Nell'ampio contratto di livello del 998 d.C. relativo alle proprietà di Tussio, Carapelle e Trita (Valle del Tirino) si fa esplicito riferimento ai legumi locali. Ciò fa desumere che a quel tempo i legumi rivestissero già il ruolo di colture di pieno campo, e quindi economicamente importanti tanto da essere sottoposti al canone livellario. Notizie più recenti delle coltivazioni nella zona aquilana di ceci, lenticchie, fagioli e altre "civaie" (legumi in genere) si hanno con R. Quaranta (1885) e T. Bonanni (1888).

S. STEFANO DI SESSANIO LENTILS

The Santo Stefano di Sessanio lentil is cultivated only in the municipal territories of Santo Stefano di Sessanio, Calascio, Barisciano, Castelvechio Calvisio and Castel del Monte, all in the Province of L'Aquila, at 1150-1600m asl, on the slopes of Gran Sasso. This is a mountainous area, and thus marginal land, whose particular soil and climate conditions allow crops to be grown without chemical treatments, ensuring highly natural products. These lentils are small, aromatic and darker than other varieties, and they do not require soaking as they cook rapidly and hold their shape well. They are particularly widely used for the preparation of the warm and tasty Abruzzo soups. Once considered the "poor man's meat", in recent years there has been a revival of interest in legumes as an essential part of human diet, with consequent valorisation of the region's traditional cuisine. To safeguard the past and future of this ancient crop, and to extend familiarity with the typical product, the town of Santo Stefano di Sessanio has been holding a lentil festival on the first Sunday in September for the last 30 years.

Several Medieval documents (the historical *Chronicon Vulturense* referring to the monastery of San Vincenzo al Volturno, which at the time possessed large territories around L'Aquila) confirm that legumes were cultivated in the area. A detailed emphyteusis lease drawn up in 998 AD for the properties of Tussio, Carapelle and Trita (Tirino Valley) makes explicit reference to the local legumes. So it can be inferred that the legumes were already cultivated as full field crops and were thus sufficiently economically important to be subject to payment of a rental fee.

More recent information concerning the cultivation of chickpeas, lentils, beans and other "civaie" (legumes in general) in the area around L'Aquila is offered by R. Quaranta (1885) and T. Bonanni (1888).



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il biotipo coltivato localmente noto sotto il nome di "Lenticchie di S. Stefano di Sessanio" (*Lens culinaris medicus* biotipo "S. Stefano di Sessanio") appartiene al gruppo "microsperma". Sulla base del lavoro di caratterizzazione genetica recentemente svolto dall'ARSSA sono state definite le caratteristiche agronomiche, fisiologiche e molecolari di questa che può essere definita come una varietà autoctona. Si tratta di una varietà dal portamento semieretto, con una limitata colorazione antocianica del picciolo e delle foglie. L'altezza è variabile in rapporto alle condizioni di coltivazione e all'annata con un massimo attorno ai 25-30 cm; normalmente essa oscilla attorno ai 15-20 cm. Ha un ciclo sufficientemente precoce in quanto fiorisce da 45-60 giorni dopo la semina. La maturazione avviene attorno ai 120 giorni dalla semina. La caratterizzazione molecolare, tramite l'analisi del DNA, ha confermato l'esistenza di un genotipo ben identificato, distinguibile dalle varietà di commercio e da altre varietà locali italiane.

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche: dimensioni pari a un diametro di 2-5 mm; forma globosa-appiattita-lenticolare; peso di mille semi oscillante tra i 22 e 30 g; colore dei semi variabile dal violaceo al marrone violaceo in tinta unita o screziata; composizione chimica pari a 11,1%, azoto totale 27,5% (su s.s.); grassi totali 0,9% (su s.s.), carboidrati 56,99 (su s.s.), valore energetico (kcal/100 g) 307,5, ceneri 3,1% (su s.s.), fibra grezza 3,8%, fosforo 211,6 (mg/100g), calcio 264,9 (mg/100 g), potassio 1042 (mg/100 g), sodio 11,3 (mg/100 g), magnesio 127,2 (mg/100 g), ferro 8,9 (mg/100 g).

Nella lenticchia si evidenzia un basso contenuto di lipidi e un discreto contenuto proteico, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo. Mentre nelle lenticchie comuni reperibili in commercio il valore energetico su 100 grammi risulta di 354 kcal, in quelle di S. Stefano di Sessanio è inferiore e pari a 307 kcal. Buoni sono i valori per il calcio, il magnesio, il fosforo e il ferro; quest'ultimo è presente in quantità superiore (8,9 mg/100 g) rispetto al contenuto della comune lenticchia (5,4 mg/100 g). Tali caratteristiche permettono di integrare l'apporto di nutrienti delle altre colture praticate in zona (cereali e patate), notoriamente ricche di carboidrati. Ottimi sono i caratteri organolettici: piccole, saporite, di colore più scuro rispetto alle altre varietà, non richiedono di essere messe in ammollo, di cottura rapida e di notevole resistenza allo spappolamento.

Vengono utilizzate particolarmente per la preparazione di gustose zuppe.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

La coltivazione delle "Lenticchie di S. Stefano di Sessanio" era normalmente inserita in una rotazione triennale o sessennale che prevedeva maggese e/o foraggiere-cereale-lenticchia. La preparazione del terreno in estate-autunno viene eseguita con una aratura superficiale non oltre i 25 cm e successiva erpicatura preferibilmente con erpici a molle, evitando l'eccessivo affinamento delle zolle con fresatrice. La semina viene eseguita manualmente a spaglio con quantitativi di semi di 150/170 kg/ha e a profondità di 3-5 cm tra la terza decade di marzo e la prima di aprile. L'interramento dei semi avviene con un passaggio di fresatrice, anche se questo non consente di ben regolare la profondità di semina. Una pratica consigliabile è quella della consociazione lenticchia-orzo aggiungendo 45-50 kg/ha di orzo primaverile, la cui funzione è quella di sostenere la pianta al momento della falciatura e limitare le perdite di raccolta.

La lenticchia tradizionalmente veniva coltivata con l'impiego di letame; attualmente non vengono effettuate concimazioni. Per ottenere produzioni maggiori e poco infestate da malerbe si preferisce allungare i tempi dell'avvicendamento seminando su terreni a riposo da 5-6 anni. Nessun trattamento viene fatto per eliminare le erbe infestanti; vengono piuttosto combattute con una o più lavorazioni superficiali pre-semine, con l'adozione di avvicendamenti culturali e adottando una elevata densità di semina, pari ad oltre 500 semi/mq. Tradizionalmente la raccolta si effettua nel periodo compreso tra la fine di luglio e la fine di agosto a seconda dell'altitudine del campo, seguendo la procedura di seguito indicata e cercando di ridurre al minimo le perdite di prodotto:

- falciatura delle piante, quando cominciano a essiccare, andatura e raccolta in piccoli cumuli;
- essiccazione in piccoli cumuli e successiva costituzione di cumuli di dimensioni maggiori che vengono coperti con teli impermeabili in attesa dell'arrivo della mietitrebbia;
- trebbiatura dei cumuli.

Tra la falciatura e la trebbiatura possono anche trascorrere due o tre settimane e questo fatto incrementa certamente le perdite di produzione. La produttività varia da 5 a 10 q ad ettaro, a seconda dell'annata e delle perdite di prodotto che sono comunque rilevanti tanto da raggiungere il 20-25%.

Per quel che riguarda le malattie della lenticchia, questa è soggetta a quelle tipiche dei legumi, in particolare la cosiddetta rabbia (*Ascochyta rabiei*) e un seccume improvviso delle piantine dovuto ad un altro fungo (*Rhizoctonia spp.*). Poiché questi eventi sono occasionali e non costanti, non vengono effettuati trattamenti di concia del seme.

I metodi e i locali di conservazione della granella di lenticchia sono analoghi a quelli validi per i cereali: magazzini freschi e asciutti, con il prodotto contenuto in sacchi o in bidoni di legno o metallo. Per quanto riguarda gli insetti, la lenticchia è soggetta a tonchiatura, evenienza questa più probabile se la coltura viene effettuata in terreni a quote più basse, attorno ai 1000 m slm. Per questo gli agricoltori preferiscono i terreni a quote superiori, dai 1200 ai 1600 m slm.

Per cercare di ridurre gli apporti di manodopera e per agevolare la fase di raccolta l'ARSSA ha messo a punto una macchina combinata che, con un unico passaggio sul terreno arato, provvede all'affinamento del terreno, all'interramento dei sassi, alla semina e alla rullatura. Con questo sistema il terreno seminato si presenta maggiormente livellato, privo di sassosità superficiale, con una coltura più omogenea e quindi più facile da raccogliere. Si sta anche cercando di ridurre il quantitativo di seme a ettaro per tornare ai 100/110 kg/ha della tradizione.



PRODUCT DESCRIPTION

The biotype that is grown locally is called the S. Stefano di Sessanio (*Lens culinaris medicus* biotipo "S. Stefano di Sessanio") is part of the "microsperma" group. A genetic classification recently undertaken by ARSSA defined agronomic, physiological and molecular characteristics that mean this crop can be defined as an autochthon.

The cultivar has semi-erect bearing, with limited anthocyanin colouring of the stalk and leaves. The height will vary depending on the cultivation conditions and the year, but never more than 25-30cm, and on average 15-20cm. It is a precocious plant that flowers only 45-60 days from sowing and will be ripe 120 days after sowing. The molecular classification, using DNA analysis, confirmed the existence of a distinct genotype, distinguishable from marketed varieties and other local Italian cultivars.

The product has the following physical, chemical sensorial traits: size: 2-5mm; spherical-flat-lentil shape; weight of 1,000 seeds, 22-30g; seed colour varies from violet to brownish violet, solid colour or with striations; chemical composition is 11.1%, total nitrogen 27.5% (dry substance); total fats 0.9% (dry substance), carbohydrates 56.99 (dry substance), energy value (kcal/100g) 307.5, ashes 3.1% (dry substance), raw fibre 3.8%, phosphorus 211.6 (mg/100g), calcium 264.9 (mg/100g), potassium 1042 (mg/100g), sodium 11.3 (mg/100g), magnesium 127.2 (mg/100g), iron 8.9 (mg/100g).

Lentils have a low fat content and a moderate protein content, in terms of both quantity and quality. Whilst the common lentil found on sale has 354 kcal per 100g, the S. Stefano di Sessanio variety has less than 307 kcal. It also has high levels of calcium, magnesium, phosphorus and iron, the later in greater amounts (8.9 mg/100g) than the common lentil (5.4 mg/100g). These characteristics mean the lentil can supplement nutrients from other locally-grown crops (cereals and potatoes), notoriously rich in carbohydrates. These legumes have excellent sensorial traits: they are small, tasty and darker than other varieties; they do not require soaking, cook rapidly and hold their shape well.

They are widely used for the preparation of tasty local soups.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

S. Stefano di Sessanio lentils were normally part of three or six-year crop rotation plans that included fallowing and/or fodder, cereals and lentils.

The terrain is prepared in summer-autumn, with surface ploughing not more than 25cm in depth, followed by harrowing with spring harrows to avoid over-thinning with the milling machine.

Seeds are broadcast sown by hand, scattering 150/170kg of seed per hectare at a depth of 3-5cm, in the last ten days of March and the first ten days of April. The seeds are interred by milling although this will not ensure a regular sowing depth. It is best to associate the lentil with barley, adding 45-50kg/ha of the cereal, as it will support the lentil plant when it is scythed and reduces crop losses.

Lentils were traditionally cultivated using manure and currently no fertilizer is used: better yield with low weed infestation is achieved by lengthening rotation times and preferring to sow on land that has been fallow for 5-6 years.

No weed killer treatments are undertaken: there is a tendency to opt for one or two surface procedures before sowing, applying crop rotation and adopting high-density sowing of more than 500 seeds/sqm.

Traditionally the lentil is picked late July-early August, following this procedure to seek to minimize product loss:

- scything of the plants when they begin to dry and collection into small mounds;
- drying in small mounds and subsequent creation of larger mounds that are covered with waterproof cloth until the combine harvester arrives;
- threshing of the mounds.

There may be a 2-3 week gap between scything and threshing, and this will certainly increase loss of yield.

Productivity varies from 5 to 10 quintals per hectare, depending on the year and the loss of product is still significant enough to account for 20-25%.

The lentil suffers from the same typical diseases as other legumes, in particular what is called ascochyta blight (*Ascochyta rabiei*), and a sudden withering of seedlings that is caused by another fungus (*Rhizoctonia spp.*). Since these events occur only occasionally and are not constant, no seed dressing is performed.

The methods and storage places of the lentil are the same as those used for other cereals: cool, dry warehouses and usually in sacks or wooden/metal bins.

As far as insects are concerned, the lentil is subject to weevil infestation, which is more probable when the crops are grown at lower altitudes, about 1000 m asl. That is why farmers prefer higher altitudes: 1200-1600 m asl.

ARSSA has sought to reduce labour requirements and make picking easier by designing a combined machine that passes just once over the ploughed field, refining the soil, interring stones, sowing and rolling. With this system the sowed terrain is more level and has no surface stones, with a more regular crop distribution that is easier to pick. There are also attempts being made to cut down the amount of seed per hectare and return to the 100/110kg/ha traditionally sowed.

CAROTA dell'ALTOPIANO DEL FUCINO

La zona di produzione di questa carota comprende l'intero comprensorio dell'Altopiano del Fucino, in provincia di L'Aquila.

Si presenta perfettamente liscia e di colore rosso arancio, è tenera, croccante e dal sapore dolce, caratteristiche tipiche delle varietà coltivate che vengono, in questo caso, esaltate dall'altitudine (700 m s.l.m.) e dalla natura del terreno in cui la carota trova le condizioni ideali per lo sviluppo. Le carote raccolte, mediante attrezzature idonee, vengono immediatamente trasportate nei centri di lavorazione per essere condizionate in relazione alle tipologie dettate dal mercato cui andranno destinate. La raccolta avviene valutando gli stadi di maturazione più idonei nei confronti delle diverse destinazioni del prodotto, in quanto si devono fornire garanzie di conservazione e mantenimento delle caratteristiche qualitative e organolettiche. Nella pratica comune le carote da consumo fresco si raccolgono quando le radici non hanno raggiunto il loro massimo accrescimento, al fine di esaltarne le caratteristiche organolettiche, nutrizionali e in particolare la croccantezza. Per quelle destinate all'industria ci si attiene alle indicazioni degli opifici di trasformazione. La tecnica di raccolta è quella meccanica in considerazione dei costi di produzione, ma talvolta si ricorre a quella manuale per ottenere quantitativi di prodotto di qualità superiore o con particolare classificazione. Per evitare lesioni alle radici, che nelle fasi successive quali la conservazione o il confezionamento potrebbero evolversi in marciumi o muffe, compromettendo così la qualità del prodotto, particolare attenzione viene riservata alla cura e manutenzione delle attrezzature, nonché all'aggiornamento del parco macchine. Si eseguono tipologie diverse di confezionamento in riferimento alle norme citate nel Reg. CEE 730/99 (ed eventuali modifiche) e in conformità alle specifiche richieste del mercato. La conservazione del prodotto viene effettuata in magazzini frigorifero a temperatura e umidità controllate per garantire il mantenimento delle caratteristiche specifiche. Il prodotto raccolto, una volta giunto nei locali di lavorazione, viene depositato all'interno di apposite macchine che provvedono al lavaggio. L'acqua di lavorazione, classificata potabile, viene sistematicamente controllata mediante analisi chimica per garantire i requisiti essenziali di idoneità. Le carote lavate, passando attraverso un nastro trasportatore, vengono selezionate manualmente e, proseguendo nella linea di lavorazione, confezionate in appositi contenitori. La determinazione del peso è effettuata automaticamente. Le manipolazioni dovute al condizionamento sono ridotte al minimo per garantire l'integrità del prodotto.

Fu il principe Alessandro Torlonia a concretizzare il proposito, già ventilato in epoche passate, di prosciugare il lago Fucino, intorno al 1862, agendo da promotore per la realizzazione dell'emissario. L'opera di bonifica si concluse solo nel 1876 lasciando la superficie disponibile alle future coltivazioni agricole. I terreni che ospitano queste coltivazioni, originati dalla sedimentazione secolare dei detriti di natura rocciosa erosi dalle montagne perimetrali, furono destinati dapprima al pascolo e successivamente a colture di cereali; e con il trascorrere degli anni, si arricchirono di quella microflora e fauna utili diventando sempre più fertili, tanto che oggi il Fucino è tra i suoli più ricchi d'Italia. Terra giovane, naturalmente fertile, considerata esente da forme di inquinamento. Le condizioni climatiche hanno, a loro volta, contribuito a completare il quadro di zona a piena vocazione per la caroticoltura. Gli agricoltori, infatti si resero conto delle potenzialità dell'area e dedicarono alla coltivazione ben 19 ettari di terreno nel 1958 (anno in cui risalgono i primi dati del censimento organico del Fucino); questi investimenti presto sono passati a mille ettari nel 1972, a 2500 nel 1994 e oggi si sono stabilizzati intorno ai 2200 ettari.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La carota dell'Altopiano del Fucino si presenta di colore rosso arancio anche dopo le operazioni di pulitura, perfettamente liscia e con totale assenza di capillizio radicale, con assenza completa di colorazione verde del colletto, particolare tenerezza e croccantezza, e di sapore dolce, il che la distingue nettamente da produzioni di altre zone. Inoltre presenta un notevole tenore di carotene e vitamine. I limiti accettabili dei parametri che definiscono le caratteristiche commerciali e organolettiche si riassumono in:

- Colore: arancio intenso su tutta la radice.
- Aspetto esterno: assenza di imbrunimenti del colletto, assenza di peli radicali.
- Polpa: ricca di acqua, di sapore dolciastro, croccante e tenera.
- Beta carotene: 70-100 mg/kg.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Locali di lavorazione e conservazione: i magazzini o, altrimenti denominati, centri di lavaggio e condizionamento rispondono ai requisiti di idoneità a norma sanitaria. I locali, ben distinti per fasi di lavorazione, sono disposti in modo da consentire il transito dei prodotti distinti in base alla specie trattata (gli stessi centri provvedono al condizionamento anche di altre specie ortive del comprensorio fucense, quali insalate, cicorie, finocchi, ecc.). Le acque di lavorazione, di solito attinte da pozzi artesiani, sono controllate costantemente. Le celle frigorifero consentono la conservazione del prodotto sia allo stato sfuso sia condizionato; nel primo caso le carote possono essere conservate per 20-30 giorni, nel secondo caso le carote confezionate possono essere conservate per circa 20 giorni.



FUCINO PLATEAU CARROT

This carrot is grown all over the uplands of the Fucino Plateau, in the Province of L'Aquila.

It is perfectly smooth and reddish-orange in colour, with a tender, crispy texture and sweet taste, characteristic of cultivated varieties, but here they are intensified by the altitude (700 m asl) and the type of soil, which are ideal for growing this product. The carrots are harvested using appropriate machinery and are immediately transported to the processing centres, to be processed for each type of intended market. Harvesting occurs according to the most appropriate stages of maturity for the various uses of the product, for the carrots must maintain their qualitative and sensory characteristics during storage. For fresh consumption, the carrots are generally harvested before the roots have reached their full size, in order to maximise their sensorial and nutritional qualities, and above all their crispiness, while those destined for industrial processing are harvested in accordance with processing plant instructions.

PRODUCT DESCRIPTION

Typical Fucino Plateau carrots are a reddish-orange colour even after peeling, and completely smooth and without root capillitium, the green neck is incomplete in colour; the particularly tender, crunchy texture and the sweet flavour distinguish it from carrots grown elsewhere. This type also has a high content of carotene and vitamins.

Accept parameters that define the marketing and sensorial traits can be summed up as follows:

- Colour: intense along the whole root.
- Exterior: no browning on the collar, no roots hairs.
- Flesh: water rich, sweetish flavour, crispy and tender.
- Beta carotene: 70–100mg/kg.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Description of processing and conservation premises: the warehouses or otherwise, for washing and cold storage, shall comply with the necessary health standards. The premises are separate for each stage of processing, arranged so as to allow transit of products, identified by species being treated (the same centres deal with conditioning of other vegetables from the Fucino district, such as salad, chicories, fennel, etc). Processing waters are normally from artesian wells and are regularly checked. The cold cells allow for product preservation, whether loose or conditioned; in the former the carrots may be kept for 20-30 days and in the latter, packaged carrots can be stored for about three weeks.

The carrots are harvested mechanically in order to keep production costs down, but sometimes they are picked by hand in order to obtain superior-quality or special-grade products. In order to avoid damage to the roots, which could spoil the product by causing rotting or mould during the subsequent stages of storage or packaging, particular care is dedicated to the care and maintenance of the machinery and to keeping it up to date. The carrots are packaged in various ways, compliant with EC Regulation 730/99 (and subsequent modifications) based on the specific demands of the market. They are then stored in refrigerated warehouses in conditions of controlled temperature and humidity to ensure their specific traits are protected. Once the carrots have been transported to the processing plant, they are placed in special washing machines. The processing water, classified as drinking water, is systematically checked by chemical tests to ensure that it satisfies the necessary standards. The washed carrots are placed on a conveyor belt and are selected by hand before being packaged in special containers and automatically weighed. Processes are kept to a minimum to safeguard product quality.

Credit for draining Lake Fucino must go to Prince Alessandro Torlonia, who created a channel leading out of the lake around 1862 and promoted the implementation of the outlet. Reclamation was not completed until 1876, however, leaving the land suitable for future crop growing. The terrains that host these crops, originating from age-old sedimentation of rocky detritus eroded from outlying mountains, were originally destined for pasture and subsequently for cereal farming. As time passed the land was settled by useful fauna and microflora, becoming ever more fertile so that nowadays the Fucino basin is one of the richest in Italy. A young and naturally fertile land, considered free of pollution. Weather conditions, in turn, have contributed to completing the scenario of an area whose aptitude is perfect for carrot production. In point of fact, in 1958 (this was the year when the first Fucino organic census data emerged) the farmers who became aware of the area's potential dedicated an enormous 19 hectares of land to this crop, with investments soon increasing to 1,000 hectares in 1972, 2,500 in 1994 and are currently established at about 2,200 hectares.





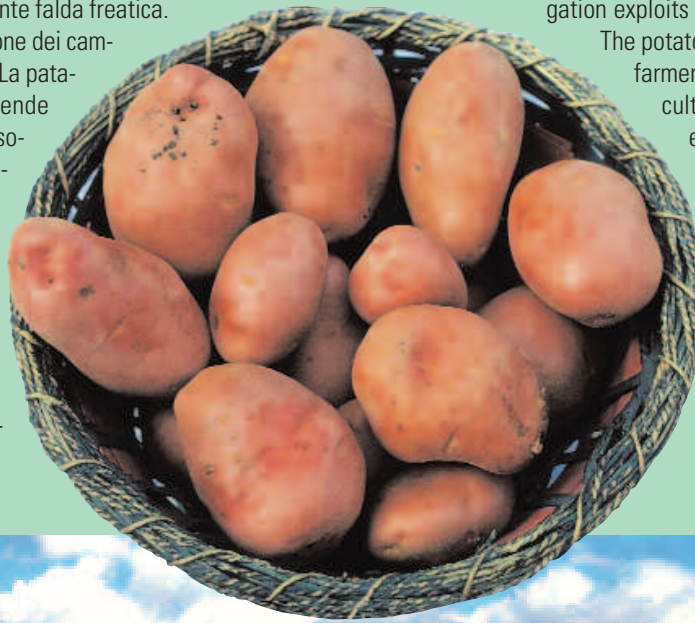
PATATA degli ALTIPIANI D'ABRUZZO

La zona di produzione è localizzata nelle aree interne della provincia di L'Aquila, sull'altopiano del Fucino, posto a circa 700 metri s.l.m., dove la superficie agricola destinata alla coltivazione della patata supera annualmente i 3 mila ettari e la produzione si aggira intorno a 120 mila tonnellate. Nel Fucino la coltivazione della patata costituisce un'attività economica di rilevante importanza sin dai tempi della riforma fondiaria operata negli anni '50.

La piana del Fucino possiede elevata capacità idrica e suoli freschi, grazie alla risalita capillare della sottostante falda freatica.

L'agricoltura è di tipo intensivo e l'irrigazione dei campi è possibile grazie ai canali di bonifica. La patata è un prodotto presente in tutte le aziende agricole fucensi che hanno ormai una consolidata esperienza, e ha trovato negli altipiani interni d'Abruzzo, e in quello del Fucino in particolare, condizioni pedo-climatiche assai favorevoli, tanto che le produzioni medie a ettaro raggiungono e, talvolta, superano le 40 tonnellate. Il Fucino, sin dai tempi della riforma fondiaria (anni Cinquanta), rappresenta uno degli areali nazionali di maggiore produzione.

L'agricoltura è di tipo intensivo e l'irrigazione dei campi è possibile grazie ai canali di bonifica. La patata è un prodotto presente in tutte le aziende agricole fucensi che hanno ormai una consolidata esperienza, e ha trovato negli altipiani interni d'Abruzzo, e in quello del Fucino in particolare, condizioni pedo-climatiche assai favorevoli, tanto che le produzioni medie a ettaro raggiungono e, talvolta, superano le 40 tonnellate. Il Fucino, sin dai tempi della riforma fondiaria (anni Cinquanta), rappresenta uno degli areali nazionali di maggiore produzione.

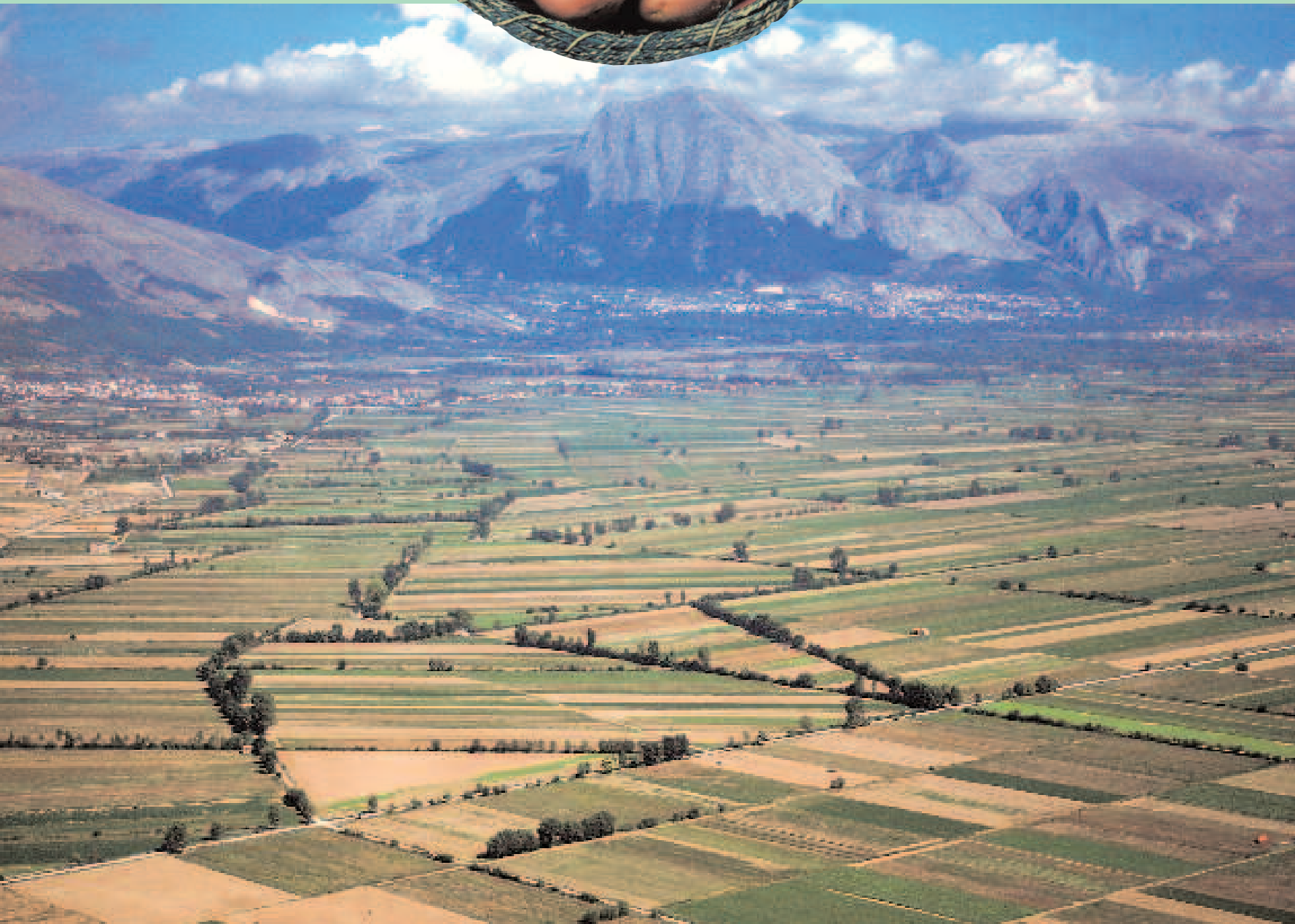


ABRUZZO TABLELAND POTATO

Production is concentrated in the inland areas of the Province of L'Aquila, particularly on the Fucino tableland, set at about 700 metres asl, where there are more than 3,000 hectares of farmland dedicated to potatoes, with annual crops of about 120,000 tonnes. Potato farming has been a significant economic activity on the Fucino since the agricultural reform of the 1950s.

The Fucino tableland has high water capacity, with fresh soils, thanks to the capillary rise of the underground aquifer. Farming is intensive and irrigation exploits the water brought from reclamation canals.

The potato is present in all Fucino farms as a crop and farmers now have consolidated experience in its cultivation. On the Fucino tableland the potato encounters very favourable soil and climate conditions, and an average of over 40 tonnes of crops can be picked per hectare. The Fucino area, in particular, is one of Italy's biggest producers and has been so since the 1950s agricultural reform.





TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE

La piana del Fucino ha un'estensione di circa 14.000 ettari. I terreni sono pianeggianti, dotati di una buona quantità di sostanza organica (media 2,8%), presentano un pH sub-alcino, sono ben dotati di potassio (media 260 p.p.m.), fosforo (media 52 p.p.m.) e azoto (media 0,209%). La patata è coltivata, oltre che sull'Altopiano del Fucino (dove si concentra più del 50% della superficie regionale coltivata a patate), anche in altre zone interne, quali Montereale (Aq), l'Altopiano delle Rocche (Ovindoli e Rocca di Mezzo) e l'Altopiano di Navelli, dove però attualmente la coltivazione è più sporadica, anche se in passato hanno avuto una certa importanza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tuberi prevalentemente di forma tondo-ovale regolare. Colore della pasta da giallo chiaro a giallo. Colore della buccia prevalentemente chiara, ma per alcune varietà anche rossa. Contenuto di sostanza secca variabile dal 18% al 22%. Tipica caratteristica del prodotto è la lunga capacità di conservazione e di mantenimento delle caratteristiche organolettiche, legata al ciclo colturale e all'epoca di raccolta (da settembre a ottobre).

Il prodotto presenta caratteristiche organolettiche particolarmente elevate grazie alle condizioni pedoclimatiche che ne influenzano la maturazione.

Le varietà prevalentemente coltivate sono: Agria, Sirco e Agata, mentre, in passato, ampia diffusione hanno avuto varietà come la Désirée e la Draga. Tra queste specie, l'Agria è particolarmente idonea alla trasformazione industriale e si è dimostrata particolarmente adatta alle caratteristiche del terreno della zona, dove assicura elevate produzioni. Considerata la stagione colturale del Fucino, le patate presentano una buona conserva-

bilità e nella zona esistono diverse strutture di stoccaggio che permettono di conservare il prodotto per tutto il periodo invernale. Le semine si effettuano in aprile-maggio e le raccolte iniziano alla fine di agosto, primi di settembre, con le varietà precoci, e si protraggono fino a ottobre con le varietà tardive.

Le condizioni climatiche rendono il ciclo colturale simile a quello dei paesi nordeuropei.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Dopo la raccolta le patate, separate per tipo, vengono trasportate nei magazzini dove possono venire conservate per tutto il periodo invernale. Nei locali di conservazione le patate sono mantenute al buio, per evitarne l'inverdimento; in molti magazzini, soprattutto gestiti dalle Associazioni dei produttori, vengono tenute sotto controllo la temperatura e l'umidità dei locali per impedire il deperimento del prodotto.

Prima della messa in commercio, le patate vengono cernite, per eliminare i tuberi difettosi, calibrate al fine di presentare il prodotto con una dimensione omogenea e quindi lavate. Infine vengono poste in confezioni di diverso peso (dai 2,5 kg ai 5,00 kg).

Materiali e attrezzature utilizzate per la preparazione e il condizionamento: per le operazioni di preparazione del prodotto sono utilizzate attrezzature per la cernita e la calibratura e infine attrezzature pesatrici-confezionatrici.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: i magazzini per la lavorazione e conservazione dispongono di zone per lo stoccaggio e di zone dove si procede alle operazioni di cernita, calibratura e confezionamento.

I più moderni magazzini hanno sistemi di ventilazione per il controllo della temperatura e dell'umidità.



TERRITORY INVOLVED IN PRODUCTION

The Fucino tableland covers about 14,000 hectares. The flat lands have a large amount of organic substance (of average 2.8%), with sub-alkaline pH, and have plenty of potassium (average 260ppm), phosphor (average 52ppm) and nitrogen (average 0.209%).

The potato is grown not only on the Fucino tableland where 50% of the region's surface area is dedicated to this crop, but also in other inland areas like Montereale (Aq), the Rocche plateau (Ovindoli and Rocca di Mezzo) and the Navelli plain, where, however, farming is more sporadic, although in the past it was an important product.

PRODUCT DESCRIPTION

Tubers that are prevalently round-oval, regular. The tuber is pale yellow to yellow inside. Skins are mainly blonde, but some cultivars have red skins. Dry substance content varies from 18% to 22%. The product's most typical feature is its capacity for preservation and retention of sensorial characteristics, linked to the crop cycle and the harvest period (September to October).

This potato has excellent sensorial characteristics thanks to the particular soil and climate conditions that influence its ripening.

The main cultivars are: Agria, Sirco and Agata, whilst in the past other varieties like Désirée and Draga were popular. Of these types, Agria is especially suited to industrial transformation and has shown itself to be suited to the area's traits, so ensuring good yield. Considering the crop season in the Fucino basin, potatoes do have a good storage capacity

and in the area there are several warehouses for keeping the product through the winter.

Seeds are sown in April-May and the tuber harvested in late August, early September, for the precocious varieties, and picking continues until the end of October. The crop season resembles that of northern Europe because of the climate.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

After picking, the potatoes are separated by variety and size, transported to stores on the farm, where they can be kept over the winter.

In storage facilities the potatoes are kept in the dark to stop them going green and in many warehouses, especially those run by producers' associations, the temperature and humidity levels are checked to stop the product perishing.

Before going on sale the potatoes are sorted to remove defective items, and then they are gauged to present a product with a standard size; lastly they are washed. Then packs weighing 2.5kg-5kg are prepared.

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: to prepare the potatoes, equipment is used for sorting and gauging, and there are also weighing and packing devices.

Description of processing, conservation and ageing premises: processing and storage warehouses have deposit areas and processing areas, where the potatoes are sorted by size and quality, then packed. The most modern storage facilities have ventilation systems that control both temperature and humidity.

PATATA del MEDIO SANGRO

Patana muntagnola

La zona di produzione coincide con i territori della Comunità del Medio Sangro (che prende il nome dall'omonimo importante fiume che solca la valle) in provincia di Chieti, che circondano i comuni di Montenerodomo, Pizzoferrato, Gamberale e Civitaluparella, e con alcune aree facenti parte del Parco Nazionale della Majella. Il comprensorio è caratterizzato da un'identità storica e territoriale omogenea e da sempre dedita alla coltivazione della rinomata e genuina patata di montagna, affidata a piccole aziende familiari (per questo la continuità produttiva è a rischio) che lavorano la terra con metodi estensivi, tipici dell'agricoltura di montagna, a quote che vanno dagli 800 ai 1400 metri. s.l.m. L'area è recentemente interessata dallo sviluppo di un turismo di tipo naturalistico, attratto dal consumo di prodotti locali cosiddetti "di fattoria". La polpa di questo tubero è stata per lungo tempo alla base dell'alimentazione dei contadini, infatti, era spesso aggiunta durante la preparazione del pane e della polenta ed ancora oggi è alla base di un tipico prodotto locale (i frascarielli). Diversi autori (G. De Thomasis, B. Croce, Prosperi, G. Del Re, e altri) indicano che già all'inizio dell'Ottocento la coltivazione del tubero era conosciuta (molto probabilmente la sua coltivazione fu accelerata dopo la terribile carestia del 1817). Fino a qualche decennio fa, il prodotto veniva ancora scambiato con derrate prodotte a valle e, seppur a livelli molto ridotti, la coltivazione della patata è rimasta una caratteristica peculiare di questi territori.

MIDDLE SANGRO VALLEY POTATO

"Patana muntagnola"

The production area is that of territories in the Medio Sangro area of the Province of Chieti, which takes its name from the Sangro, an important local river. The area embraces the municipalities of Montenerodomo, Pizzoferrato, Gamberale and Civitaluparella, with some zones falling within Majella National Park. The district is characterised by sharing a similar historical and territorial identity, and a deep-rooted vocation for cultivation of a famous and genuine mountain potato, grown by small family businesses (so production continuity is at risk) with the typical extension methods of mountain farms, at altitudes that range from 800 to 1400m asl. The area has recently been involved in development of "green" tourism, which is very interested in consumption of local "farmhouse" products.

The pulp of this tuber was the staple diet of country folk for many years and was often added to bread and polenta, as well as still being the basic ingredient for a typical local product called "frascarielli".

Various authors (G. De Thomasis, B. Croce, Prosperi, G. Del Re, and others) indicate that as early as the start of the 1800s, there is proof of this crop being grown (its cultivation was probably accelerated after the terrible 1817 famine). Until just a few decades ago, the potato was still being bartered with products down valley and farming of this tuber has remained a peculiarity of this territory, although the yields are very small.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Tuberi prevalentemente di forma tondo-ovale, regolare. Desiree e Kennebec sono attualmente le varietà maggiormente coltivate: la prima a buccia rossa e polpa gialla, la seconda a buccia gialla e pasta bianca. Sono varietà con alto contenuto di sostanza secca, una lunga capacità di conservazione invernale e di mantenimento delle caratteristiche organolettiche. Le particolari condizioni pedoclimatiche dei territori di coltivazione influenzano positivamente le caratteristiche organolettiche del prodotto. Il prodotto viene venduto sfuso o in piccole confezioni di iuta nel periodo autunnale e invernale.

PROCESSO PRODUTTIVO

La patata, in questo comprensorio, viene messa in rotazione con cereali e con prati. La semina viene effettuata a fine marzo-inizio aprile su terreni preparati in estate. Le coltivazioni non vengono irrigate, le concimazioni chimiche e i trattamenti antiparassitari sono ridotti al minimo indispensabile, poiché si attua una tecnica di coltivazione estensiva. L'esistenza di allevamenti zootecnici permette ancora l'utilizzo di preziose letamazioni. Le raccolte si effettuano da fine agosto in poi.

Metodiche di lavorazione e conservazione: dopo la raccolta, le patate, separate per varietà e per calibro, vengono trasportate nei magazzini aziendali per la conservazione invernale. Nei locali di conservazione le patate sono mantenute al buio e viene favorito l'arieggiamento del magazzino stesso. Il prodotto viene venduto sul posto ad una clientela di intenditori, sia sfuso sia in piccoli sacchi di iuta.

Materiali, attrezzature e locali utilizzati per la produzione: la coltivazione viene ancora effettuata prevalentemente con tecniche manuali (elevato impiego di manodopera aziendale), solo ultimamente si evidenzia il ricorso a semplici macchine agevolatrici.

PRODUCT DESCRIPTION

Tubers that are prevalently round-oval, regular. Desiree and Kennebec are currently the most widespread varieties: the former has red peel and yellow flesh, the latter yellow peel and white flesh. These cultivars have a high dry substance content, a lengthy winter shelf life and retain their sensorial traits well. Particular territorial soil and climate conditions for this crop have a positive influence on the product's sensorial traits. These potatoes are sold loose or in small jute sacks, throughout the autumn and winter.

PRODUCTION PROCESS

In this district potatoes are rotated with cereals and meadows. Sowing takes place in late March-early April, on terrain prepared in summer. Crops are not irrigated and chemical fertilizers and pesticides are kept to a minimum since extensive cultivation is implemented. The coexistence of livestock means that valuable manure is still available. Harvest is late August onwards.

Processing and conservation methods: after picking, the potatoes are separated by variety and size, transported to stores on the farm, where they are kept over the winter. Potatoes are stored in the dark, with plenty of ventilation in the storeroom. The product is sold directly by the producer to connoisseur consumers, who buy both loose product or small jute sacks.

Materials, equipment and premises used for production: farming is still mainly a manual technique (intensive use of farm labour) and only recently have simple machines been introduced to make work easier.



POMODORO A PERA

Questo pomodoro, coltivato principalmente nei comuni di Francavilla al Mare, Miglianico e Ripa Teatina, in provincia di Chieti, e in quelli di Roseto e Silvi Marina, in provincia di Teramo, prende il nome dalla caratteristica forma "a pera" o "cuor di bue". Di colore rosso intenso e di consistenza media a piena maturazione, si presenta di forma globosa o lievemente allungata, con costole più o meno pronunciate e può raggiungere anche 600 g di peso. Tra le caratteristiche organolettiche, si evidenzia un giusto equilibrio fra zuccheri e acidità. Si pela facilmente quando è pienamente maturo. Il gusto dolce e la ricca carnosità del frutto, con scarsa presenza d'acqua e di semi nelle logge seminali, rendono il pomodoro a pera particolarmente adatto alla produzione di conserve e di salse in bottiglia. Il frutto non eccessivamente maturo, invece, si presta ottimamente a essere consumato fresco: eccellente per le insalate, si caratterizza per il colore verde del dosso (parte superiore). Il prodotto viene confezionato in campo durante la raccolta ed avviato subito al commercio.

PEAR-SHAPED TOMATO

This tomato, grown mainly in the municipalities of Francavilla al Mare, Miglianico, Ripa Teatina, in Chieti Province, and the Roseto and Silvi Marina municipalities in the Province of Teramo, takes its name from the characteristic "pear" or "ox heart" shape. The tomato turns deep red and medium consistency when ripe, has a slightly elongated form (often growing to 600g in weight), sometimes with quite pronounced ribs. The sensorial characteristics include a fine balance of sugars and acidity. The pear-shaped tomato is easy to peel when ripe, has few seeds and a sweet taste, as well as being very fleshy, with a low water content and few seeds in the seed cavity so it is especially suited for bottling as a puree and sauce. When not over-ripe the tomato is eaten fresh: excellent in salads and unique for the green-coloured upper section. The product is packaged in the field and sold immediately.





PEPERONE SECCO DOLCE *saracone, bastardone, farfullone*

La zona di produzione del peperone dolce comprende la fascia costiera della regione Abruzzo, in particolare le province di Pescara e di Teramo.

Il peperone è un ortaggio appartenente alla famiglia delle Solanacee ed è costituito dal frutto della pianta a forma generalmente conica o lobata, nel senso della lunghezza e a base quadrata, con qualità organolettiche molto variabili dall'acre piccante al dolce.

Anche se si tratta di un ortaggio importato in passato dall'America, è diventato ormai un prodotto indispensabile per la cucina mediterranea e abruzzese. Il peperone secco dolce viene utilizzato tritato più o meno grossolanamente in alternativa, o in aggiunta, al peperoncino piccante in alcune preparazioni tradizionali a base di verdure o di pesce.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

La specie *Capsicum annuum* è caratterizzata da una grande eterogeneità di forma, pezzatura e colore della bacca. Le varietà coltivate nell'Abruzzo possono essere, generalmente, riferite ai tipi 1/2 e 3/4 lunghi (Heldor e Tornado). Il peperone contiene una discreta quantità di zuccheri ed è ricco in particolare di vitamina C (il triplo di quella contenuta negli agrumi). Sono presenti anche vitamina A, calcio, fosforo e potassio. Possiede un notevole potere eccitante della secrezione gastrica e, consumato in eccesso, può risultare poco digeribile e irritante per la mucosa dello stomaco. Il suo sapore caratteristico è dovuto alla presenza di un alcaloide chiamato capsaicina.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Il peperone secco dolce si ottiene attraverso semplici procedimenti di lavorazione del prodotto fresco che, per essere portato a maturazione e quindi utilizzato, viene infilato, con spago ed ago da materassi, in "reste" da 8-10 pezzi e messo a seccare per mesi in luoghi freschi e non umidi della casa. Infatti, l'utilizzo di queste varietà è riservato, ovviamente, nel periodo autunnale e invernale, in quanto da fresco non presenta le caratteristiche organolettiche di quando è secco.

DRIED MILD CHILLI PEPPER *"saracone", "bastandone", "farfullone"*

Sweet peppers are cultivated along the coastal strip of the Abruzzo region, particularly in the Provinces of Pescara and Teramo.

Peppers belong to the Solanaceae family and the fruits are generally conical or box-like with lengthwise lobes, with sensorial traits ranging from mild to spicy-pungent. Although it originally came from the Americas, this has become a vital spice in Mediterranean and Abruzzese cuisine. The dried product is roughly or finely chopped and combined with or substituted for hot chilli pepper in several traditional vegetable or fish recipes.

PRODUCT DESCRIPTION

The *Capsicum annuum* species is characterised by a great variety of shapes, sizes and colours in fruit. The varieties found in Abruzzo are on the whole the 1/2 and 3/4 long Heldor and Tornado peppers.

Peppers contain a quite an amount of sugar and have a particularly high vitamin C content (three times as much as citrus fruits). They also contain vitamin A, calcium, phosphorus and potassium. They stimulate the secretion of gastric fluids and excessive quantities may be difficult to digest and irritate the mucous membranes of the stomach. Their characteristic flavour is due to the presence of an alkaloid known as capsaicin.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Dried peppers are obtained by simply using a needle and twine to string together 8-10 fruits in "reste", which are left to dry in cool, dry places at home for several months. In fact, dry peppers are only used in autumn and winter, as when they are fresh they do not emanate the same aroma or have the same flavour as when they are dried.

PEPERONCINO SECCO PICCANTE

diavoletto, diavolicchio, lazzaretto, lu piccant, l'amaro

La zona di produzione del peperoncino piccante comprende tutto il territorio regionale. È un ortaggio appartenente alla famiglia delle Solanacee, costituito dal frutto della pianta con la forma allungata, di dimensioni piccole o medio piccole, con coloritura variabile e con le qualità organolettiche ben definite dell'acre piccante. Il peperoncino piccante viene generalmente consumato fresco, nel periodo estivo, mentre, nel periodo invernale, si predilige il peperoncino tritato, ricavato dai frutti fatti essiccare al sole. In questo caso si può scegliere tra quello tritato con la presenza dei semi (molto piccante) e quello tritato senza semi (meno piccante). Altra forma di conservazione consiste nella preparazione di rondelle di peperoncini freschi sott'olio extravergine di oliva crudo e sale da cucina grosso, oppure, fritti in olio extravergine di oliva e in esso conservati. La predilezione per il peperoncino si riscontra anche dalla sua presenza tra gli ingredienti dei formaggi pecorini, caprini sia freschi che semifreschi e nei salumi come la Ventricina di Guilmi.

Presumibilmente portato dalle americhe da Cristoforo Colombo nel suo secondo viaggio del 1514, nel giro di cinquant'anni invade il vecchio continente e segnatamente, per il nostro Paese, le aree centro-meridionali. È una pianta annuale che predilige un clima temperato. In Abruzzo è presente in ogni orto o in ogni vaso di balcone, ed è utilizzato per arricchire il sapore di numerose pietanze durante o alla fine della loro preparazione (in particolare la pasta, ma anche le verdure, le carni o il pesce come nel caso del brodetto). Dai profumi penetranti se fresco, acquista un sapore più deciso con l'essiccazione in ambienti non umidi o se conservato e servito sott'olio, sembra che l'intensità del suo gusto piccante, sia inversamente proporzionale alla quantità di acqua ricevuta dalla pianta durante la crescita.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il peperoncino coltivato nella nostra regione è da riferire alle varietà *Acuminatum* e *C. cordiforme*. Il peperoncino contiene una buona quantità di vitamine A, B2, C (questa in grande quantità), PP, K2. Contiene anche rame, potassio e altri minerali. Il suo sapore caratteristico è dovuto alla presenza di un alcaloide chiamato capsicina. In virtù dei poteri medicamentosi, da sempre attribuiti a questo ortaggio, il peperoncino piccante ha conquistato il titolo di "principe" della gastronomia abruzzese.

DRIED HOT CHILLI PEPPER

diavoletto, diavolicchio, lazzaretto, lu piccant, l'amaro

Hot chilli peppers are grown throughout the region. The plant belongs to the Solanaceae family and produces small or medium-small elongated fruits of varying colour, with well-defined spicy-pungent sensorial traits.

Hot chilli pepper is usually consumed fresh, in the summer, whereas chopped chillies are used in winter after being dried in the sun. In this case there is a choice between chopped with seeds (very spicy) and the type chopped without seeds (less spicy). Another form of preservation is to prepare slices of fresh chillies in raw extra virgin olive oil and coarse kitchen salt, or fried in extra virgin olive oil and stored in oil. This fondness for chillies is evident from its presence in the ingredients for Pecorino cheeses, goat's milk cheeses, both fresh and semi mature, and in charcuterie like "Ventricina di Guilmi".

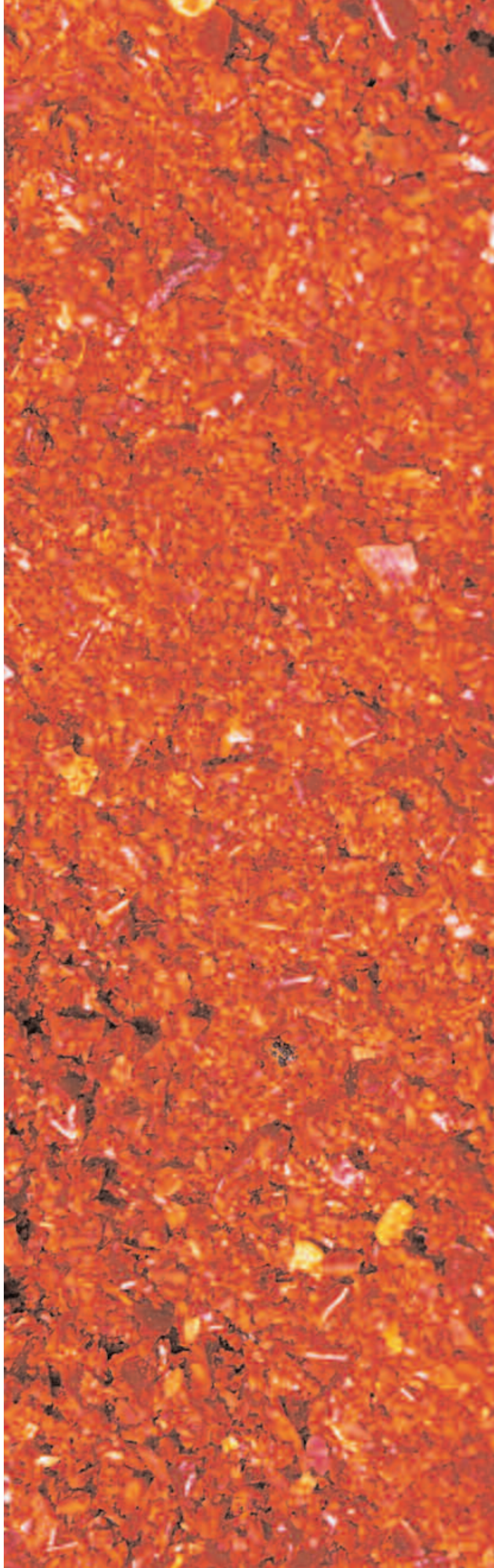
The plant was presumably brought back from the Americas by Christopher Columbus on his second voyage in 1514 and colonised in Europe, including the central and southern areas of Italy, over the following 50 years. It is an annual plant that prefers temperate climates and is a ubiquitous feature of each Abruzzo vegetable garden and balcony pot. It is used – sparingly or liberally according to family tradition – to enrich the flavour of many dishes during or after preparation (particularly pasta, but also vegetables, meat or fish, as in the case of "brodetto"). The penetrating flavour of fresh chilli becomes stronger if the peppers are dried in damp-free places or preserved in oil – it seems that piquancy is directly proportional to the amount of water absorbed by the plant during growth.

PRODUCT DESCRIPTION

The chilli peppers cultivated in Abruzzo are the *Acuminatum* and *C. cordiforme* varieties. This type of pepper contains large amounts of vitamins A, B2, C (considerable amounts of the latter), PP, K2. It also contains copper, potassium and other minerals.

The characteristic flavour is due to the presence of an alkaloid known as capsacin.

The medicinal qualities historically attributed to the hot chilli pepper have earned it the local title of "prince" of Abruzzo cuisine.





PEPERONE ROSSO DI ALTINO

Il peperone rosso d'Altino o di Serranelle è caratteristico del territorio tra i fiumi Sangro e Aventino in particolare dei comuni di Altino, Roccascalegna, Bomba, Casoli, Archi ed Atessa in provincia di Chieti. Di colore rosso intenso quando ha raggiunto la maturazione, la sua caratteristica principale è quella di avere i frutti rivolti verso l'alto, da cui il nome dialettale 'a cocce capammonte'. Viene solitamente utilizzato come aroma negli insaccati della zona (salsicce, ventricina, ecc.) o anche come ingrediente di varie ricette tradizionali come con la pasta con aglio, olio e peperoncino, con la pizza e 'ffójje', con le sardelle salate, con le uova (peparuole e ove) con i legumi e come condimento per la pasta in una preparazione a base di peperone, lardo fresco e aglio appena soffritti.

In *Origine e storia delle piante coltivate in Abruzzo* a cura di Aurelio Manzi si trova la prima documentazione certa relativa alla coltivazione del peperone, datata 1752 e riferita a un atto notarile relativo al territorio di Roccascalegna, rogato da un notaio di Gessopalena, in cui la pianta viene citata con il nome di "peparoli". Nello stesso testo si racconta che nella vallata del Sangro, in particolare nel territorio di Atessa e nei centri limitrofi, i peperoni dolci essiccati venivano polverizzati all'interno di grossi mortai di legno denominati "piloni". La polvere di peperone così trovava largo consumo come condimento per la pasta oppure per la preparazione di insaccati, un utilizzo rimasto in gran parte immutato.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

FASI DI COLTIVAZIONE E TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO

Semina: in semenzaio aziendale ("la role") intorno alla metà di febbraio, seme locale riutilizzato dai primi anni del 900.

Trapianto: in pieno campo su terreno preparato dopo circa 40 giorni, distanza d'impianto 60-70 cm tra le file circa 20 sulla fila.

Raccolta: dalla fine di agosto alla fine di settembre.

Prima selezione dei frutti raccolti con eliminazione di quelli malati o malformati.

Formazione dei "crolli" che prevede la realizzazione di gruppi di circa 50 frutti (corrispondente a circa 2 kg di prodotto fresco) tenuti assieme da un filo passato nel picciolo con un ago.

Essiccazione all'aria: i "crolli" così realizzati vengono appesi solitamente in una tettoia aziendale che assicuri una buona ventilazione e il riparo dalla pioggia per un periodo di circa 15-20 giorni.

Seconda selezione alla fine dell'essiccazione per eliminare i frutti ammuffiti o comunque avariati.

Tostatura in forno aziendale a legna (solitamente in muratura per la cottura del pane); la temperatura giusta del forno (caldo ma non bollente) in genere si raggiunge quando la volta del forno diventa bianca; si mettono circa 10-15 kg di frutti liberati del filo e del picciolo, la durata di questa fase è di 24-48 ore.

Macinazione: il prodotto tostato deve essere immediatamente macinato, previo accordo con i locali mulini per cereali, per evitare che possa inumidire e quindi ammuffire; per piccole quantità di prodotto è possibile utilizzare anche un comune mortaio, scegliendo anche il grado di macinazione.

TECNICHE DI CONSERVAZIONE

È necessario assicurare il perfetto riparo dall'umidità, e quindi si conserva solitamente in barattoli che assicurano una perfetta tenuta. Una variante prevede la conservazione in olio extravergine d'oliva.

ALTINO RED PEPPER

The Altino or Serranelle red pepper is typical of the territory between the Sangro and Aventino rivers (especially the municipalities of Altino, Roccascalegna, Bomba, Casoli, Archi and Atessa, in the Province of Chieti). When fully ripe it turns a deep red colour and the peppers are characteristically curved, known in dialect as "a cocce capammonte" or upside-down heads.

It is often used both as an ingredient in local charcuterie (sausages, "ventricina", etc) and also in various traditional recipes like spaghetti with oil, garlic and chilli pepper, "pizza e ffójje", salted sardines, with eggs ("peparuole e ove"), with legumes, and as a condiment for pasta in a recipe including sautéed peppers, fresh lard and garlic.

The earliest ascertained documentation of pepper farming can be found in *Origine e storia delle piante coltivate in Abruzzo*, edited by Aurelio Manzi, dated 1752, and refers to a deed for a property in Roccascalegna, drawn up by a Gessopalena notary, where the fruit is called "peparoli". The same text narrated that in the Sangro Valley, especially in Atessa and neighbouring territories, sweet peppers were dried then pulverized in large mortars, called "piloni". Ground peppers were then consumed at large, used as a condiment for pasta or for cured meats and this is still the main use for the powdered product.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

PRODUCT CULTIVATION AND TRANSFORMATION:

Sowing: in seedbeds ("la role") in about mid-February, using a local seed popular since the early 1900s.

Transplant: out in the open on prepared terrain, after about 40 days, with about 60-70cm between the rows and 20cm between the peppers.

Harvest: late August to late September.

First selection of gathered fruits, eliminating diseased or deformed peppers.

Then they are bound into "crolli", strings of about 50 fruit (corresponding to about 2kg of fresh product), stitched together by twine passed through the stalk with a needle.

Air drying: the strings are then usually hung for 15-20 days in a well-ventilated farm shed, shielded from rain.

A second selection is undertaken after drying, to remove mouldy or rotten peppers.

Toasting in farm ovens (usually brick bread ovens) and the best temperature for the oven is hot, but not boiling hot, generally when the oven vault becomes white; about 10-15kg of fruit removed from the twine and with the stalk detached are toasted. This takes 24-48 hours.

Grinding: the toasted product has to be ground immediately, reserving a slot with local cereal mills, otherwise the peppers may become damp and then mouldy; small amounts of product can still be ground in a kitchen mortar, also choosing the fineness required.

STORAGE

The pepper has to be protected from damp so it is stored in airtight jars, or in extra virgin olive oil.





OLIVE INTOSSO

La coltivazione delle olive "Intosso" (localmente anche dette 'ndoss), comprende tutto il territorio della regione Abruzzo con particolare riguardo alle province di Chieti e di Pescara. Questa varietà viene utilizzata prevalentemente come oliva da mensa, anche se non mancano felici espressioni di olio extravergine d'oliva in purezza o, come anche prevede il disciplinare della DOP "Colline Teatine", in piccola percentuale insieme ad altre varietà più note.

Caratteristiche delle olive "Intosso" sono la drupe di forma ellittica con piccolo umbone apicale, la dimensione media e il peso che oscilla intorno a 3,5-4 grammi. Il nocciolo è piuttosto grande caratterizzato da solcature marcate. La preparazione più diffusa delle olive è l'elaborazione in salamoia, il cui ciclo di lavorazione, denominato comunemente sistema "Sivigliano", riguarda la preparazione di olive a fermentazione lattica e comprende diverse e articolate fasi per ottenere il prodotto finito.

INTOSSO OLIVES

The Intosso olive cultivar (locally known as "'ndoss") is grown throughout Abruzzo, particularly in the Provinces of Chieti and Pescara. This variety is chiefly used as a table olive, even though it also produces good extra virgin olive oil, either alone or in small proportions with more famous varieties, as permitted by the regulations of the "Colline Teatine" PDO.

The drupes of this variety are oval, with a small apex umbo, are of average size and weigh about 3.5-4g. The stone is quite large and has distinctive furrows. The most frequent processing system for olives is commonly referred to as the "Spanish method", which debitters the fruit by soaking in a dilute caustic soda solution and then fermenting it in brine.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Il ciclo di lavorazione del sistema "Sivigliano" comprende:

- la deamarizzazione, mediante soluzioni diluite di idrossido di sodio;
- la fermentazione in salamoia.

DEAMARIZZAZIONE: ha l'obiettivo di solubilizzare il principio amaro delle olive, l'oleuropeina, sostanza di natura glucosidica. Il trattamento di deamarizzazione viene eseguito con soluzioni diluite di idrossido di sodio (NaOH) che idrolizzano l'oleuropeina a glucosio, acido enolico e diidrossifeniletanolo, composti che vengono successivamente eliminati con i lavaggi. Le concentrazioni impiegate possono oscillare dal 2 al 2,2% in funzione di temperatura ambiente, varietà e grado di maturazione dei frutti.

Durante il trattamento alcalino, i frutti vanno tenuti costantemente immersi nella soluzione acquosa, poiché all'aria anneriscono rapidamente e subiscono una deamarizzazione incompleta, con riflessi negativi sulla commestibilità del prodotto; inoltre è importante riciclare periodicamente la soda per omogeneizzare la concentrazione.

Il trattamento di deamarizzazione si considera concluso quando la soluzione sodica è penetrata nelle olive per 2/3-3/4 dello spessore della polpa, limite da non superare se si vogliono evitare squilibri nella composizione quali-quantitativa dei frutti in rapporto ai successivi processi fermentativi che, se evolvono in maniera anomala, possono pregiudicare il risultato finale della lavorazione. In linea generale, la durata del trattamento alcalino oscilla dalle 7 alle 10 ore a seconda della concentrazione della soda e della temperatura. **LAVAGGI:** vengono eseguiti lasciando le olive a contatto con l'acqua, da cambiare periodicamente, fino a quando il pH risulta indicativamente intorno a 7-7,5. Durante le operazioni bisogna evitare l'arieggiamento eccessivo della massa e l'esposizione dei frutti all'aria, responsabile di dannosi imbrunimenti ossidativi che deprezzano il valore commerciale del prodotto finito. Vengono effettuati in genere 3 lavaggi per una durata complessiva che oscilla dalle 24 alle 27 ore. L'acqua del lavaggio può essere cambiata a intervalli di tempo predisposti con una certa elasticità, senza compromettere il risultato finale; tuttavia nella scelta e programmazione dei lavaggi bisognerebbe considerare fattori di ordine tecnico, legati alle caratteristiche specifiche di ogni varietà e alla concentrazione di soda utilizzata nella fase di deamarizzazione delle olive e di ordine qualitativo, legati essenzialmente alle caratteristiche di "flavour" del prodotto finito.

FERMENTAZIONE: dopo i lavaggi, le olive vengono immerse in una soluzione salina a una concentrazione in NaCl che mediamente oscilla tra il 7 e l'8% preparata con acqua priva di quantità eccessive di metalli alcalino-terrosi (Ca, Mg, Ba) che potrebbero conferire sapori anomali ai frutti. In linea di massima, entro 7-12 giorni si stabilisce un equilibrio salino tra i frutti e la salamoia la cui concentrazione diminuisce anche del 40-50% rispetto a quella iniziale; risulta pertanto necessario ristabilirne la concentrazione con periodiche aggiunte di sale (NaCl).

Il processo fermentativo delle olive si compone di tre fasi caratterizzate da una diversa composizione microbica nella salamoia: 1) prima fase, caratterizzata dallo sviluppo di germi Gram-negativi tipo coliformi e di Gram-positivi e da un pH della salamoia che da un valore iniziale intorno a 8, scende nel giro di 3-5 giorni a 5-5,6; 2) seconda fase, caratterizza-

ta dallo sviluppo di batteri lattici e lieviti a un valore di pH della salamoia che scende, nel giro di 10-15 giorni, intorno a 4,5-5 con una progressiva diminuzione dei germi negativi; 3) terza fase caratterizzata da un massivo sviluppo di lattobacilli, dalla comparsa di batteri Gram-negativi e dal pH della salamoia che oscilla intorno a 4 dopo 20-30 giorni circa.

Entro 25-40 giorni il processo risulta concluso, le olive presentano colore verde-pagliarino, buona consistenza e sapore gradevole piuttosto acidulo di acido lattico, e possono essere avviate per la commercializzazione, intere o denocciolate.

CONSERVAZIONE: le olive così preparate possono essere conservate naturalmente se il pH della soluzione è intorno a 4 e la salamoia non inferiore al 7-8%, altrimenti è consigliabile effettuare un trattamento di pastorizzazione.

Materiali e attrezzature utilizzati per la preparazione e il condizionamento: le moderne tecnologie, sensibili ai problemi della qualità e del contenimento dei costi, prevedono la realizzazione dell'intero processo di trasformazione in contenitori di grande capacità nei quali le olive, raccolte a mano per evitare lesioni o danni irreversibili che deprezzano il prodotto, private delle foglie e, preferibilmente, di dimensioni omogenee, vengono lavorate sotto il rigoroso controllo dei fattori di processo, che possono condizionare la fermentazione, in modo da garantire la uniformità delle produzioni.

IMPIANTI:

1. Impianto idrico; 2. Impianto elettrico: a norma secondo le più recenti disposizioni in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro; 3. Impianto d'illuminazione: deve consentire l'illuminazione artificiale per eseguire idoneamente le operazioni di lavoro, detersione e sanificazione, nonché le ispezioni di vigilanza.

Attrezzatura minima nella linea di lavorazione: Tramoggia di carico delle olive – Defogliatrice e separatrice del cerniglio – Elevatore – Nastro trasportatore per il carico delle olive – Banco di cernita – Calibratrice a filiere mobili divergenti – Serbatoi d'acqua – Serbatoi della soda concentrata – Vasche nelle quali vengono preparate le soluzioni di soda, di sale, ecc. – Fusti in PVC per la conservazione delle olive calibrate – Fermentatori – Contenitori per lo stoccaggio delle salamoie di fermentazione.

Locali di lavorazione e conservazione: la località prescelta per l'ubicazione dell'opificio deve essere servita da adeguata viabilità, da reti elettriche e idriche proporzionate ai fabbisogni. In particolare, la rete idrica deve assicurare abbondanti rifornimenti, tenendo presente che i consumi di acqua per la lavorazione delle olive vengono valutati approssimativamente pari a sette volte la quantità di prodotto trasformato. Uguale cura deve essere posta per assicurarsi la soluzione più idonea del problema delle acque reflue. Particolare considerazione devono trovare le superfici riservate allo stoccaggio delle olive che giungono alla fabbrica nelle tradizionali cassette sovrapponibili; lo stoccaggio dovrà essere effettuato in modo tale da garantire il facile trasferimento delle cassette alla linea di lavorazione.

La parte del fabbricato destinata a ospitare i fermentatori deve essere alta 8 metri circa. Per ultimo, occorre tener presente che la fabbrica deve disporre di un locale interrato (di superficie pari a metà di quella coperta) destinato alla conservazione in particolare durante la stagione calda, delle olive lavorate con sistemi speciali.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

The "Spanish method" processing cycle is as follows:

- debittering by soaking in a dilute caustic soda solution;
- fermentation in brine.

DEBITTERING aims to solubilize the bitter element in the olives, oleuropein, a glycoside-type substance. Debittering is achieved with dilute solutions of caustic soda (NaOH) to hydrolyse oleuropein to glucose, enolic acid and dihydroxyphenylethanol, compounds that later removed by rinsing. Concentrations used may oscillate from 2 to 2.2%, depending on ambient temperature, variety and ripeness of the fruit. During the alkaline treatment, the olives are constantly immersed in the aqueous solution, since they turn black if left in the air and debittering would be partial, with negative effects on product edibility; moreover, the soda must be changed regularly in order to keep the concentration constant.

The debittering treatment is complete when the soda solution has penetrated 2/3-3/4 of the flesh of the olives, a limit not to be exceeded if the quality and quantity ratio equilibrium of the fruit is to be safeguarded for the product in pursuing fermentation which may effects the end results of this process negatively if they develop incorrectly.

This alkaline treatment usually takes 7-10 hours, depending mainly on the concentration of the soda and the temperature.

WASHES: the olives are washed by leaving them in water that is changed a regular basis until the pH is found to be about 7-7.5. During these operations it is important to avoid too much ventilation of the mass and exposing the fruit to the air, which will cause damaging oxidising browning that depreciates the commercial value of the end product.

Three rinses are generally performed, requiring a total time of 24-27 hours.

The rinsing water can be changed at flexible intervals without adverse effects on the end result, nevertheless, when choosing and scheduling washes a series of technical factors must be considered, inherent to the specific characteristics of each variety and the concentration of soda used in the olive debittering phrase, since the flavour of the finished product will depend on this.

FERMENTATION: after the olives have been washed they must be left to soak in a saline solution with the NaCl concentration at 7-8%, prepared with water that has limited alkaline-earth metals (Ca, Mg, Ba) content, which may create abnormal flavour in the fruit. A salt balance is generally achieved between the olives and the brine after 7-12 days, and periodic additions of salt (NaCl) are necessary since the concentration of brine will decrease by 40-50% compared to the initial quantity. The olive fermenting process comprises three stages that may be distinguished by the different microbic composition of brine for each one: 1) stage one, typified by the development of Gram-negative Coli-

iformes-type and Gram-positive germs, with a brine pH that passes from the initial value of about 8 to 5-5.6 in about 3-5 days; 2) stage two, characterized by the development of lactic bacteria and yeasts with a brine pH that falls to 4.5-5 in 10-15 days, with a progressive decrease of negative germs; 3) stage three characterized by a massive development of lactobacilli, onset of Gram-negative bacteria and brine pH of about 4 after 20-30 days.

The process is complete after 25-40 days, when the olives are straw yellow-green in colour, with firm flesh and a pleasant, rather sharp flavour of lactic acid, and they are then ready to be sold, whole or pitted.

STORAGE: olives prepared in this way can be kept naturally if the solution pH is about 4 and the brine never less than 7-8%, otherwise pasteurization is recommended.

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning: modern technologies are sensitive to quality and cost reduction issues so the entire transformation process is performed in large containers. Here the olives, which have been handpicked to avoid irreversible lesions or damage that will depreciate the product, stripped of leaves and, preferably a graded size, are treated applying the strictest control of process factors that may condition fermentation, so as to guarantee standardised production batches.

PLANTS AND SYSTEMS: 1. water; 2. electrical system: must be compliant with the most recent workplace safety regulations; 3. lighting: must provide a level of artificial lighting that allows working and inspection operations to be performed correctly.

Minimum line equipment shall include: hopper for loading olives – defoliator and waste separator – forklift – conveyor belt for moving olives – sorting bench – grader with mobile diverging chains – water tanks - concentrated soda tanks – tanks for preparing soda and brine solutions etc. – PVC containers for storing graded olives – fermentation vessels – containers for storing fermentation brine.

Description of processing and conservation premises: the premises chosen for processing plants must have adequate road, electricity and water networks for its needs.

In particular, there must be a plentiful supply of water, bearing in mind that water consumption for processing olives is estimated to be seven times the amount of the end product. The same sort of care is required to ensure the best disposal solution for waste waters. The areas where the olives will be stored must be given careful consideration since the fruit arrives at the plant in traditional stacked crates; storage must be such as to ensure easy transfer of the crates to the processing line. The area that will house the fermentation vessels must be about 8 metres in height. Lastly, it should be remembered that the plant must have a basement section (for about half of the surface area of that enclosed buildings), dedicated to the storage of olives being processed with special systems, especially during hot weather.



CILIEGE DI RAIANO E DI GIULIANO TEATINO

La ciliegia è un prodotto ortofrutticolo fresco ottenuto dalla coltivazione di diverse varietà di ciliegio dolce. L'area di coltivazione interessa parte del territorio delle province di Chieti (Giuliano Teatino, Canosa Sannita, Ari, Torrevicchia Teatina) e di L'Aquila (Raiano, Corfinio, Prezza).

San Girolamo sosteneva che il ciliegio fu importato in Italia dall'Asia Minore ad opera di L. Licinio Lucullo, maestro di grande raffinatezza culinaria, dopo la terza guerra mitridatica. Questa pianta sarebbe originaria della città di Kerasunte (l'attuale Giresun), dal cui toponimo i romani ricavarono il nome del frutto e dell'albero, *cerasum* e *cerasus*. La fonte è senza dubbio autorevole, ma probabilmente le ciliege in Italia esistevano ancor prima dell'età classica come dimostrato da alcuni resti fossili rinvenuti in diversi scavi.

Le fonti storiche che riguardano la ciliegia non sono numerose e si trovano principalmente nelle cronache cittadine, in quelle dei monasteri o in documenti testamentari. Sono comunque informazioni puntiformi e disorganiche. L'importanza economica della ciliegia, come del resto della frutta in genere, è comunque assai modesta fino alla fine dell'Ottocento e il consumo è riservato alle classi particolarmente abbienti o alla gente di campagna. Le colture portanti dell'economia agricola della zona erano i cereali e gli allevamenti zootecnici; ad esse si affiancavano, tra le colture arboree, la vite e il gelso. Il gelso fungeva spesso da tutore della vite e allo stesso tempo le sue foglie servivano come nutrimento per i bachi da seta, allevamento, come molti riportano, assai redditizio. Nei primi anni del Novecento la situazione mutò: la bachicoltura andò in crisi per il crollo dei prezzi della seta, il gelso, non più utile come tutore vivo della pianta, venne rapidamente sostituito da specie frutticole, per le quali si cominciava a manifestare una discreta richiesta.

Un ruolo da protagonista, in questo rinnovamento, ebbero le cattedre ambulanti per l'agricoltura che, tra le colture arboree, promossero anche la coltura del ciliegio. L'Annuario Statistico dell'Agricoltura Italiana del 1952 riporta la produzione di ciliege in Abruzzo, e con una cartina geografica ne evidenzia le zone di coltivazione che corrispondono a quelle attuali. Nella zona di Giuliano Teatino le ciliege venivano coltivate, fino alla fine degli anni '60, e destinate soprattutto all'industria dolciaria, come dimostra tuttora la presenza nella zona di alcune strutture per la trasformazione. In seguito la coltura è stata riconvertita con varietà da destinare al consumo fresco. Nella zona di Raiano, invece, la coltura è stata destinata al consumo del fresco fin dal pri-



mo periodo pre-bellico.

Le sagre paesane che si svolgono nei comuni di Raiano e Giuliano Teatino, confermano l'esistenza di una tradizione della coltura del ciliegio.

RAIANO AND GIULIANO TEATINO CHERRIES

Cherries are a fresh fruit product obtained by cultivation of various varieties of sweet cherry trees. They are grown in part of the territory of the provinces of Chieti (Giuliano Teatino, Canosa Sannita, Ari, Torrevicchia Teatina) and L'Aquila (Raiano, Corfinio, Prezza).

St Jerome said the cherry was brought to Italy from Asia Minor by L. Licinius Lucullus, a master of great culinary skills, after the Third Mithridatic War. The tree is said to have originated in the town of Kerasunt (modern-day Giresun), from which the Romans derived its Latin name *cerasus* (*cerasum* for the fruit). However, cherries probably existed in Italy before the Romans, as demonstrated by several fossilised remains found during excavations.

Cherries are mentioned in many local historical sources, particularly in the



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ortofrutticolo fresco ottenuto dalla coltivazione delle seguenti varietà di ciliegio dolce (*Prunus cerasus var. avium L.*): Durone locale, Catagnana, Bigarreau, Durone Nero I, Durone Nero II, Durone neroIII, Ferrovia, Anellone. La ciliegia è una drupa piuttosto piccola a forma sferoidale o variamente cordiforme, provvista di un peduncolo più o meno lungo, esile e flessibile, e cresce isolata o più spesso riunita in grappoli di 2-3 frutti. L'epicarpo è sottile, non pruinoso e aderente alla polpa. Il mesocarpo è aderente al nocciolo e ha una consistenza assai diversa a seconda della cultivar, variando dal medio-molle al compatto. L'endocarpo, legnoso, incide per circa il 6% sul volume totale dei frutti. La buccia e la polpa possono essere giallo-rosate, rosse, molto rosse o quasi nere, per la presenza di flavonoidi e antociani. Normalmente la buccia è più scura della polpa. Dal punto di vista biochimico le ciliege mature hanno un residuo secco che oscilla fra il 12 e il 23%, a seconda delle cultivar, ed è costituito, per il 70-80%, da zuccheri riduttori (principalmente glucosio e fruttosio). L'acidità totale, quasi esclusivamente dovuta all'acido malico, si aggira intorno all'1%. Il contenuto in acido ascorbico varia dai 15 ai 55 mg per ogni 100 g di polpa ed è quindi maggiore che nelle altre drupacee. L'aroma, peraltro poco accentuato, delle ciliege mature è dovuto a un complesso di sostanze volatili, fra le quali sono stati identificati l'etanolo, il metanolo, il geraniolo, l'acetato di etile, l'acido isovalerico, ecc.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

L'ottenimento del prodotto passa attraverso diverse fasi:

Impianto del ceraseto: tra le operazioni iniziali la scelta del materiale vivaistico è di fondamentale importanza in quanto dalla sua bontà sanitaria e agronomica dipenderà gran parte della riuscita del frutteto. Pertanto sia che si tratti di portinnesti che di astoni innestati il materiale va acquistato presso vivaisti in regola con le disposizioni fitosanitarie vigenti. La preparazione del terreno comprende una serie di interventi agronomici (scasso del terreno, concimazione di fondo, ripasso del terreno) effettuati per migliorare le caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche del suolo, creando le migliori condizioni possibili per lo sviluppo e l'attività delle radici degli alberi.

Allevamento: questa fase, compresa tra la messa a dimora delle piantine e la loro entrata in produzione, prevede tutta una serie di operazioni (potatura, lavorazioni, difesa fitosanitaria, concimazioni) atte a favorire uno sviluppo equilibrato degli alberi e a conferire loro la forma di allevamento prescelta, che nella zona di coltivazione è, in linea ge-

nerale, più o meno libera.

Produzione: vengono assicurati tutti gli interventi di tecnica colturale necessari a mantenere le piante nel migliore stato di equilibrio vegeto-produttivo. La polatura di produzione viene effettuata annualmente al fine di eliminare le parti esaurite e invecchiate, mantenere una buona illuminazione all'interno della chioma, evitare lo spostamento della fruttificazione verso l'alto, rinnovare le formazioni fruttifere, regolare la carica fruttifera in favore di una più elevata qualità dei frutti. Gli interventi sono regolati in base al portamento, alla vigoria e alle caratteristiche di fruttificazione delle cultivar. Gli interventi vengono eseguiti a tardo inverno (a gemme ingrossate) e durante il periodo vegetativo.

Fertilizzazione: per l'azoto ha grande importanza, forse ancor più della quantità apportata, l'epoca di distribuzione. Nei terreni sciolti, che caratterizzano la zona di coltivazione, la distribuzione deve avvenire in due volte: la prima distribuzione, con circa il 60% della dose totale, va fatta molto presto (entro febbraio); la seconda distribuzione, da commisurarsi in base alla entità della produzione, va effettuata dopo la raccolta. La concimazione fosfatica può essere praticata ad anni alterni, considerate le scarse esigenze presentate dalla coltura. Il potassio esercita invece una azione molto importante nel miglioramento della qualità dei frutti (colorazione, consistenza, conservabilità, ecc.) e viene asportato in notevole quantità. Pertanto va fatta annualmente in autunno.

Gestione del suolo: si può optare, a seconda del tipo di terreno e della disponibilità idrica, per le tradizionali lavorazioni o per l'inerbimento controllato.

Difesa fitosanitaria: viene effettuata con un numero limitato di interventi in quanto i patogeni (corineo, monilia) che lo aggrediscono non richiedono trattamenti ripetuti, e i fitofagi (afidi, cocciniglia, mosca) sono poco numerosi e di facile contenimento.

Raccolta: nelle nostre aziende è esclusivamente manuale, eseguita prevalentemente con manodopera familiare, avviene in più riprese in quanto, nella maggior parte delle varietà, la maturazione è scalare. Le ciliege destinate al consumo diretto sono asportate con il peduncolo, avendo cura di non danneggiare le formazioni fruttifere dell'anno successivo. Una volta raccolte vengono confezionate direttamente in azienda in cesti a pareti rigide, cestini aperti con manico o cestini chiusi in polipropilene, contenuti a loro volta in plateau. Oltre ai cestini vengono utilizzati platoncini di grandezza variabile, le cui misure sono in genere sottomultiple del bancale in legno sul quale verranno poste una volta conferite. Le misure più frequentemente utilizzate sono: 30x20 cm, 30x40 cm, 30x50 cm. I materiali sono il legno, il cartone ondulato e la plastica.

chronicles of towns and monasteries and in testamentary documents. However, the information is erratic and haphazard. Nevertheless, the economic importance of cherries, and indeed fruit in general, was fairly limited until the end of the 1800s and consumption was confined to the particularly wealthy classes or country folk. The mainstays of the area's agricultural economy were cereals and livestock, along with tree crops, grapes and mulberries. Mulberry trees were often used as supports for the vines, while their leaves were used in silkworm farming, which is widely documented as a highly profitable activity. However, the situation changed during the early 1900s. Silkworm farming collapsed due to the fall in silk prices and the mulberry trees, which were no longer profitable as supports for vines, were rapidly replaced by the fruit-bearing species that were starting to become popular.

The itinerant agricultural professorships played an important role in this process, for they also promoted cherry growing.

The 1952 Italian Agricultural Statistical Yearbook indicates the production of cherries in Abruzzo with a map showing the same cultivation areas as today. Cherries have been grown in the Giuliano Teatino area since the late 1960s, particularly for use by the confectionery industry, as shown by the continuing presence of several transformation structures on the territory. Subsequently the crop was replaced with varieties destined for fresh consumption. However, in the Raiano area, cherries for fresh consumption have been produced since before the First World War.

The village festivals held in Raiano and Giuliano Teatino, confirm the existence of a cherry-growing tradition.

PRODUCT DESCRIPTION

A fruit product from cultivation of the following varieties of sweet cherry (*Prunus cerasus var. avium L.*): local Durone, Catagnana, Bigarreau, Durone Nero I, II and III, Ferrovia, Anellone. The cherry is a rather small, spherical or heart-shaped drupe, with a fine, flexible stalk of varying length, and it grows alone or in bunches of 2-3 fruit. The epicarp is thin, not pruinose and is attached to the pulp. The mesocarpo is attached to the stone and its texture changes radically from one cultivar to the next, varying from medium-soft to compact. The endocarpo is woody and accounts for about 6% of the total volume of the fruit. The skin and the pulp may be yellowish-pink, red, very red or almost black, due to the presence of flavonoid and anthocyanins. Usually the skin is darker than the pulp. From a biochemical standpoint, the ripe cherry has a dry residue of 12-23%, depending on the cultivar, and comprises 70-80% of reducing sugars (mainly glucose and fructose). Overall acidity is due almost completely to malic acid, for about 1%. Ascorbic acid content varies from 15 to 55mg for every 100g of pulp and is therefore higher than in other drupe fruits. The aroma of ripe cherries, in any case not very strong, is due to a complex of volatile substances, including ethanol, methanol, geraniol, ethyl acetate, isovaleric acid, etc.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

The cultivation of the cherry requires several stages:

Installation of the fruit grove. The first operations include choice of the plants, for the success of the orchard will depend extensively on trees being healthy and agriculturally sound. Consequently, whether dealing with root stock or with grafted items, the material purchased must come from a market garden that is in order with regard to current phytosanitary legislation. The terrain must be prepared with a series of farming operations (ploughing, in-depth fertilization, digging over of the soil) to improve the physical, chemical and microbiological characteristics of the land, and to create the best possible conditions for tree root development and activity.

Cultivation. This phase, which goes from the planting of the saplings to when they begin to produce, includes a whole series of operations (pruning, processing, phytosanitary protection, fertilization) that will foster the balanced development of the trees and give

them the desired cultivation form. In the area of cultivation the trees are planted freely.

Production. All cultivation technique operations required will be performed to keep the trees in the best state of vegetative and production equilibrium.

Each year pruning is performed to eliminate the old or spent parts, to ensure that light penetrates in the foliage, to avoid the upward shifting of fructification, to renew the formation of fruit, to adjust the fruit yield so the quality is enhanced. Pruning is performed on the basis of the cultivar's bearing, vigour and fructification characteristics. The operations are performed in late winter (when shoots have swollen) and during the vegetation period.

Fertilization. The period of nitrogen application is possibly more important even than the amount applied. In open terrains, typical of the area of cultivation, nitrogen must be applied twice: the first application requires 60% of the total dose to be applied very early (by the end of February); the second application, to be measured on the basis of the size of the crop, is undertaken after the harvest. Phosphate fertilization can be performed every other year, considering the crop has scant requirements. On the other hand, potassium plays a crucial role in improving the quality of fruit (colour, texture, shelf life, etc) and is absorbed in significant amounts. So it should be applied every autumn.

Soil management. Depending on the sort of terrain and availability of water, traditional processing can be used, or controlled weed-killing, as preferred.

Phytosanitary protection. A small number of interventions are implemented since the pathogens (cryoneum, monilia) that attack the cherry do not require repeated treatments and there are few insects (aphids, cochineals, flies), which are easy to deal with.

Harvest. The fruit in these areas is exclusively handpicked, mainly by the farming families, and the harvest is carried out in several stages, because most of the varieties ripen in phases and not all at the same time. The cherries destined for direct consumption are picked with the stalks, taking care not to damage the fruit-bearing buds of the following year. Once picked, they are packaged directly by the grower in stiff-sided baskets or open or closed punnets. In addition to punnets, trays of varying sizes are also used, whose measurements are usually submultiples of the wooden pallets on which they are loaded after packaging. The most popular sizes are: 30x20cm, 30x40cm, 30x50 cm. Materials are wood, corrugated cardboard and plastic.

MELA della VALLE DEL GIOVENCO

Le coltivazioni di ecotipi locali di melo sono ancora diffuse in moltissime zone interne d’Abruzzo, mentre altrove sono completamente scomparse. La località di elezione storica è quella di Ortona dei Marsi, in provincia di L’Aquila, situata a 1003 m s.l.m. sulla Valle del fiume Giovenco, da sempre nota per la qualità delle sue mele.

Dalle vecchie cronache ottocentesche si apprende che per le popolazioni di campagna la primavera era, almeno nelle annate povere di raccolti, la stagione della fame. Così il giorno della mietitura era un momento di grande festa, perché era sinonimo di pane e abbondanza. Fonti locali fanno sapere che proprio in occasione della mietitura la gente del posto era solita preparare “l’acquata”, vino molto leggero ricavato dalla torchiatura di mele e dalla seconda torchiatura dei raspi d’uva. Questa bevanda, conservata con grande cura, veniva portata dalle donne agli uomini che lavoravano nei campi verso le nove del mattino, perché molto dissetante e poco alcolica. Si deve aggiungere che fino a non molto tempo fa tra i boscaioli di Bisegna e di San Sebastiano, da una parte, e i contadini di Ortona dei Marsi, dall’altra, esisteva una forma di baratto in base al quale gli uomini dei boschi scambiavano le pianticelle di melo selvatico con i prodotti della campagna.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Per quanto riguarda il patrimonio melicolo regionale, gli ecotipi maggiormente rappresentativi sono:

LIMONCELLA: mela a buccia gialla caratteristica per la notevole serbevolezza e gusto asprigno. L’albero ha discreto sviluppo, tardivo nella produzione e poco rustico nei confronti delle patologie. Tardivo nella fioritura il frutto è medio-piccolo, cilindrico-conico con asse centrale spesso asimmetrico, con polpa bianco-crema, consistente, acidula, croccante, profumata, non fondente. Nelle zone collinari e nei terreni meno fertili si adatta meglio delle moderne varietà.

CERINA: detta anche “zitella” per la sua maturazione tardiva e l’elevata serbevolezza. La buccia è di colore giallo citrino con sfumature rosse, abbastanza sottile, liscia, lucente e molto untuosa. Il frutto ha pezzatura media rotondeggiante, schiacciato ai poli con polpa bianco-nivea, molto croccante, semi-succosa, dolce o molto dolce, lievemente profumata. L’albero ha buona vigoria e rusticità.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Questo albero da frutto si moltiplica per innesto, le piante più vecchie sono innestate in prevalenza su “franco” mentre i nuovi impianti sono realizzati con portinnesti clonali, sempre piuttosto vigorosi, quali M111. Il sesto d’impianto tradizionale è di 5 m sia sulla fila che tra le file. La forma di allevamento è a vaso. Le tecniche di conduzione del frutteto sono a basso impatto ambientale, in quanto vengono effettuati in media solo 5 interventi all’anno per il controllo dei parassiti e per la concimazione si fa spesso ricorso a letamazioni.

TECNICHE DI CONSERVAZIONE

La conservazione viene effettuata in vecchie cantine fresche e al buio, dove le mele vengono sistemate in cassette, quindi coperte da panni di tela e conservate fino alla primavera successiva.

GIOVENCO VALLEY APPLE

Local ecotypes of apple are still widespread in many of Abruzzo’s inland areas, whereas some have disappeared completely. The long-established centre of these orchards is Ortona dei Marsi, in the Province of L’Aquila, situated in the Giovenco Valley at an altitude of 1003m, and historically famous for its apples.

Nineteenth-century chronicles report that spring was a season of hunger for country folk, at least following years with poor harvests. Consequently, harvest day was the occasion for great celebration because it was synonymous with bread and abundance. Local sources reveal that for the harvest, the inhabitants would prepare “l’acquata”, a very light wine made from the pressing of apples and the second pressing of the grape stalks. This beverage was then carefully stored and would be taken by the womenfolk to the men in the fields around nine o’ clock in the morning, as it was very thirst quenching and not very alcoholic. Furthermore, until fairly recently a form of barter existed between the woodcutters of Bisegna and San Sebastiano and the peasants of Ortona dei Marsi, whereby woodmen would exchange wild apple saplings for country produce.

PRODUCT DESCRIPTION

The regional apple-growing heritage features two main ecotypes.

LIMONCELLA: a typical yellow-skinned apple with long shelf life and a tart flavour.

The tree develops a late and moderate amount of fruit, which is not particularly resistant to blight. This ecotype is late flowering and produces medium-small, round or conical fruits, often with an offset central axis, and creamy white flesh that is tart and crispy, aromatic and firm. The Limoncella adapts better to hilly areas or less fertile soils than modern varieties.

CERINA: the other local ecotype is the “Cerina” or the “zitella”, with late ripening and long shelf life. The skin is lemon yellow with a red blush, fairly thin, smooth, shiny and very oily.

The fruit is medium-sized, roundish and flattened top and bottom, with very crisp and semi-juicy snow-white flesh that is sweet or very sweet and slightly aromatic. This tree is vigorous and sturdy.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

This fruit tree is reproduced by grafting and most of the older trees have been grafted directly, whereas new plantings are achieved with cloned grafting, for instance M111, and are becoming sturdier all the time. Traditional planting layout leaves 5m between saplings and between rows. The trees are pot cultivated. Orchard farming has low environmental impact since only five interventions are made, on average, during the year, for pest control; manure is used as fertilizer.

STORAGE

The apples are stored in cool and dark old cellars, where they are placed in boxes then covered with canvas sheets until the following spring.





AGRUMI della COSTA DEI TRABOCCHI

È sull'incantevole Costa dei Trabocchi, fra Ortona e Fossacesia, che si concentra la produzione di agrumi abruzzesi. Questo tratto di costa, lungo circa 15 km, che comprende i comuni di Ortona, San Vito Chietino, Rocca San Giovanni e Fossacesia, prende il nome dalle antiche e suggestive "macchine da pesca" citate spesso negli scritti di Gabriele d'Annunzio.

Tra gli agrumi coltivati, l'arancio è la specie prevalente ed è rappresentato da vecchie varietà sia a polpa pigmentata rossa (ottime per le spremute) che a polpa bionda. La vivace colorazione delle arance rosse, ricche di vitamina C, è assicurata dalle antocianine, che oltre a conferire colore e gusto possiedono proprietà terapeutiche e antiossidanti con effetti antistress e anti-invecchiamento. Anche mandarino e limone sono presenti con diverse vecchie varietà di origine mediterranea. I terreni destinati alla coltivazione degli agrumi sono spesso in pendio e confinano con il mare. La raccolta viene fatta manualmente e si protrae per tutto l'inverno.

Ricerche storiche hanno evidenziato che a importare l'arancio in questo territorio furono dei profughi sefarditi (ebrei di origine iberica) rifugiatisi nel Regno di Napoli: essi, infatti, colonizzarono questi luoghi, rimasti semi abbandonati a seguito del terribile terremoto con conseguente maremoto che li aveva colpiti nel 1627. Lo storico del paesaggio agrario Aurelio Manzi attesta inoltre che queste arance sono probabilmente discendenti da quelle cinesi, importate in Europa dai portoghesi nel XVIII secolo; e in effetti nel dialetto della zona sono chiamate ancora 'portuhalle'. La presenza del mandarino e del limone, invece, viene fatta risalire all'inizio del secolo scorso. Tra l'800 e il 900, il commercio degli agrumi era fiorente e fondamentale per l'economia locale, la frutta partiva dalla stazione ferroviaria di San Vito per il Nord Europa e il Nord America, ed enormi quantitativi venivano commercializzati anche sui frequentatissimi mercati di Lanciano. Le superfici a coltura erano consistenti e per questo i proprietari dei giardini venivano considerati benestanti.

Oggi, invece, si stima una superficie residua di poche decine di ettari, che comunque consente il sussistere di un piccolo commercio locale effettuato in varie forme: mercatini di prossimità o vendita diretta presso le stesse aziende di produzione. Attualmente la massima valorizzazione delle arance si ottiene con la loro trasformazione in ottime confetture.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Le tecniche colturali sono ancora di tipo estensivo. I terreni destinati alla coltivazione degli agrumi (lu ciardine) sono di medio impasto, non soggetti a ristagni di acqua, molti sono in pendio e confinano direttamente con il mare. La zona, caratterizzata da un clima temperato-caldo con estati asciutte, ha due problemi ai quali fare attenzione durante la coltivazione degli agrumi: i freddi venti balcanici invernali e la salsedine. Infatti i cosiddetti "ciardinire" difendevano le coltivazioni con appositi frangivento protettivi, ai quali le vecchie generazioni di agricoltori dedicavano molte energie sia nella realizzazione che nella manutenzione. Molto importante risulta la presenza di sorgive di acqua accumulate nelle cosiddette "peschiere", utilissime per l'irrigazione estiva che viene ancora effettuata per scorrimento tramite apposite canalizzazioni. La raccolta viene fatta manualmente raccogliendo con delicatezza uno a uno i frutti e si protrae per tutto l'inverno.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura: la maggior parte del prodotto viene venduto appena dopo la raccolta. I frutti in attesa di vendita vengono conservati naturalmente in cantine arieggiate e al riparo dalla luce diretta.

TRABOCCHI COAST CITRUS FRUIT

In Abruzzo citrus fruit production is concentrated along the charming "Costa dei Trabocchi", in the Province of Chieti, a 15km-stretch of coast, comprising the municipal territories of Ortona, San Vito Chietino, Rocca San Giovanni and Fossacesia, which takes its name from the old and evocative "fishing machines" described by Gabriele d'Annunzio. The orange is the most widely cultivated type of citrus fruit and is represented by old varieties with both red (excellent for juicing) and orange flesh. The bright colour of red oranges, with their high vitamin C content, is due to the presence of anthocyanins, which not only give them their colour and flavour, but also have therapeutic and antioxidant properties with anti-stress and anti-ageing effects. Mandarins and lemons are also grown, cultivars of historical Mediterranean origin. The land dedicated to cultivation of citrus fruits is often sloping and bordering on the sea. The fruits are handpicked and harvested throughout the winter.

Historical research has revealed that oranges were introduced to the area by Sephardic refugees (Jews expelled from Spain and Portugal) who sought asylum in the Kingdom of Naples and colonised these areas, which were semi-abandoned following the terrible 1627 earthquake and ensuing tidal wave. Moreover, Aurelio Manzi, the farming landscape historian, states that these oranges probably descend from Chinese cultivars imported to Europe by the Portuguese in the eighteenth century and, in point of fact, in local dialect are still called "portuhalle"

The presence of mandarins and lemons, on the other hand, dates back to the beginning of the last century.

Between the nineteenth and twentieth centuries the area boasted a thriving trade in citrus fruits, crucial for local economy: the fruit left San Vito railway station bound for northern Europe and North America, and huge quantities were also sold in the busy markets of Lanciano. Large areas were cultivated and the owners of the orchards were thus considered well-to-do.

Today only a few dozen hectares remain, although a small-scale local trade still thrives in various forms: local markets or direct sale along the Adriatic coast road or from the growers' premises. Nowadays the fruit is exploited mainly for making top-quality preserves.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Non-intensive growing methods are used and the land destined for the cultivation of citrus fruits often slopes down to the sea.

The area has a warm-temperate climate, with dry summers, but two problems arise and must be dealt with in the cultivation of citrus: cold winds from the Balkans and the salt in the air. In fact, the gardeners, called "ciardinire" in dialect, defended crops with special windbreakers, which generations of farmers in days gone by spent much time building and maintaining. The presence of spring water, collected in the "peschiere" tanks, was extremely useful for summer irrigation, and this is still normal practice, using special channels. The fruits are handpicked and harvested throughout the winter.

Description of processing, conservation and ageing premises: most of the harvest is sold straight after it has been picked.

The fruit is stored before sale in well-aired cellars and away from direct light.



MANDORLE DI NAVELLI (“L’*mmall*”)

La zona di produzione della mandorla di Navelli comprende la fascia collinare e le valli integrate dell’Altopiano omonimo. Presenta una forma medio lunga, ha il guscio duro e un sapore molto gradevole. Non si identifica con una varietà ben precisa, visto che la riproduzione è avvenuta sempre attraverso la selezione dei frutti dalle migliori piante già insediate nella zona. La maturazione è tardiva, e avviene tra la fine di settembre e l’inizio di ottobre. Circa il 90% della produzione è costituito da frutti del tipo a pasta dolce e la resa dei semi, dopo la separazione dal guscio, è del 20-22 %.

Il mandorlo può essere considerato a tutti gli effetti una coltura tradizionale. I motivi per i quali si sia diffuso tale tipo di coltivazione nell’Altopiano di Navelli sono da ricercare nella necessità, da parte delle popolazioni contadine che abitano questi luoghi in passato, di integrare il mandorlo con le coltivazioni già esistenti, consapevoli che avrebbe dato oltre ai frutti, il legname utile alle esigenze domestiche.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Sui mandorleti ancora esistenti non vengono praticate cure agronomiche particolari, se si escludono sporadiche zappature superficiali per contenere lo sviluppo di erbe infestanti e anche per ridurre il rischio di incendi. Raramente si provvede al reimpianto di nuovi mandorli e non si effettuano trattamenti antiparassitari né, tanto meno, interventi di potatura. I mandorli, di frequente, sono lasciati a un naturale comportamento, nonostante il rischio di perdita non solo del prodotto, ma anche di tutte le piante.

Nei casi in cui si provvede alla raccolta dei frutti, questa si effettua manualmente seguendo la vecchia tradizione: si attende la maturazione e, mediante lunghe aste di legno, si effettua la battitura dei rami per provocare la caduta delle mandorle che vengono raccolte in reti poste al di sotto degli alberi. Il prodotto ottenuto viene trasportato nei magazzini dove viene pulito e selezionato per ottenere la migliore qualità. Tali operazioni, di solito, vengono eseguite manualmente, non risultano diffuse attrezzature agevolatrici meccaniche.

La conservazione è fatta in modo tradizionale: dopo la pulitura, il prodotto viene posto per 3-4 giorni all’aria per completare l’essiccazione; terminato ciò le mandorle si possono conservare in magazzini particolarmente asciutti sia in cumuli che in sacchi di juta.



NAVELLI ALMONDS (“L’mmall”)

The Navelli almond is grown along the strip of hills and valleys of the Navelli Plateau. This almond is medium-long, with a very hard shell and a delicious taste. It is not identified with any specific variety, as reproduction has always taken place by selecting the fruits of the best trees already growing in the area. The almonds mature between the end of September and the beginning of October, and are thus a late-ripening variety. About 90% of production comprises sweet-tasting fruit and after shelling, yield is about 20-22 %. The almond may be considered, to all intents and purposes, a traditional crop. The reason this type of crop is so widespread in the Navelli plain can be found in the need amongst the rural population who lived in the area in the past to integrate the almond with the existing crops, aware that the tree would give not only nuts but also wood, which was needed for the household.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Existing almond groves are not subject to any particular treatments, except for occasional surface hoeing to limit the growth of weeds and reduce the fire risks. New almond groves are rarely planted and no pesticides are applied or pruning carried out. The almond trees are often left to their own resources, with the consequent risk not only of the product being lost, but also of all the trees dying.

When the almonds are picked, this is done manually, using an old tradition: as the almonds ripen, long wooden poles are used to beat the branches so the fruits fall into nets conveniently placed beneath the branches. The almonds are taken to stores where they are cleaned and selected, to ensure the highest quality. These operations are normally carried out by hand: the use of mechanical systems is rare.

The almond is preserved in the traditional way: after cleaning, the nuts are left to dry in the open air for 3-4 days and then they can then be kept in very dry storerooms, either in mounds or in jute sacks.



UVA DI TOLLO E ORTONA

La coltivazione di vitigni Regina bianca (più conosciuto come Pergolone) e Cardinal, dai quali si ottiene uva da mensa, è ancora piuttosto diffusa nella zona tra i fiumi Alento e Sangro, nella parte nord della provincia di Chieti.

Si identifica, infatti, nei territori di Tollo, Ortona, Crecchio, Arielli, Canosa Sannita, Poggiofiorito, Giuliano Teatino, Miglianico, Francavilla, Ripa Teatina, Frisa (territorio a nord-ovest confinante con Ortona) e San Vito Chietino (territorio a nord-ovest confinante con Ortona).

I massimi esperti in viticoltura sono in maggioranza d'accordo nel ritenere che la vite europea sia indigena e abbia preceduto la comparsa dell'uomo.

In Abruzzo l'uso del vino e quindi delle tecniche vitivinicole si può far risalire all'età del Ferro. Pare che siano stati gli Etruschi a introdurre la tecnica di sorreggere la vite con alberi. La viticoltura delle terre abruzzesi interessò anche celebri poeti dell'antichità che, nelle loro opere, non mancarono di accennare alla vite e al vino. Ovidio celebrò la sua Sulmona, culla della viticoltura abruzzese, scrivendo: "Terra del dono di Cerere ricca ed ancor più feconda di uve ..." (*Amores*, 11, 16, 1-2). Notizie sulla coltivazione della vite nella provincia di Chieti le ritroviamo già da alcuni scritti della fine del XIII secolo e, nei secoli successivi, si evince l'esistenza di un fervido commercio di vino che interessa soprattutto l'area costiera. Dai porti di Ortona e di Vasto, infatti, partivano ogni anno navi numerose che portavano vino in grande quantità verso i mercati del nord e quelli della vicina costa balcanica. In un verbale del Consiglio dei Decurioni che a quel tempo (1566) governava la città di Ortona, si legge che il Consiglio si rivolse a Carlo di Lannoy, a cui era stata donata la città da Carlo V, dicendo che la città viveva "d'olivi, vigne et altri frutti che da la vigne" (A. Falcone, *Ortona nel Settecento*, pag. 27).

Nel periodico "L'agricoltura abruzzese" - luglio, agosto, settembre - n. 7-8-9 - del 1916 Nicola Berardi, referente del comune di Ortona a Mare, scrive "Tra tanti insuccessi ottima si annunzia la vendemmia. È terminata la raccolta del pergolone. Di questa ottima uva da tavola che si esporta normalmente per la Svizzera, si sono spediti circa 3000 quintali a prezzi che hanno oscillato dalle L. 33 alle L. 37 al quintale". Nel numero 3 del marzo 1926 dello stesso periodico l'Enot. Renato Toni, nella sua relazione *La coltivazione dell'uva da tavola*, scrive: "La nostra maestranza viticola si va sempre più affinando e perfezionando, permettendo così di tentare forme più accurate di coltivazione senza ricorrere a specialisti.

Molte giovani energie intelligenti si dedicano con amore ai campi allo scopo di intensificare le colture e di aumentare i redditi. La loro funzione direttiva potrà ampiamente applicarsi a questa importante industria delle uve da tavola". Le schede catastali riferite ai territori comunali di Ortona e Tollo riportano le produzioni medie di uva verificatesi nel sessennio 1923-1928. Il quantitativo di uva da tavola era pari a 21.547 q.li (Istituto Centrale di Statistica del Regno d'Italia, Catasto Agrario VIII Compartimento degli Abruzzi e Molise - Provincia di Chieti, 1929).

Alcuni reperti fotografici, riferibili all'epoca fascista, mostrano le immagini della XI Festa dell'uva, svoltasi a Ortona tra gli anni 30-40. All'epoca veniva effettuata una sfilata di carri allegorici aventi per tema la raccolta dell'uva, con la partecipazione del popolo e delle Autorità (Archivio di Stato di Chieti, Documenti fotografici dei paesi della provincia di Chieti, negli anni 30, Casa Editrice Tinari, Villamagna).

La coltura dell'uva da tavola si è andata estendendo gradualmente e, con una certa costanza fino agli anni immediatamente successivi al secondo dopoguerra, accelerò successivamente il ritmo tanto che da 1355 ettari nel 1941 passò a 1425 ettari nel '47, a 8025 ettari nel '60, fino ai 13.605 ettari nel 1974. In questa rapida crescita la coltura, all'incirca verso gli anni 50, cominciò a espandersi anche nella zona di Tollo ove furono effettuati numerosi impianti. Qui sia la coltura dell'uva da tavola che la commercializzazione si sono talmente sviluppate che attualmente vi sono presenti le più grosse cooperative cui conferiscono anche i produttori di Ortona.

La coltivazione della varietà Cardinal, rispetto al Pergolone, è di più recente introduzione. La varietà di origine americana fu introdotta, per la prima volta in Italia, nella zona di Latina, da qui arrivò in Puglia e successivamente a Ortona. Nel 1953 Tommaso Di Bartolomeo di Ortona riportò, da una visita all'azienda Formentini di San Ferdinando di Puglia, alcune gemme della varietà Cardinal. Nel 1954 egli impiantò il primo ettaro di uva Cardinal in contrada Cocciadomo di Ortona. Nel 1955 la coltivazione della Cardinal avveniva anche a Tollo ad opera di Vincenzo Cavuto.

Nel 1965, per puro caso, si scoprì che la varietà poteva anticipare notevolmente la data di maturazione dei grappoli se tenuta sotto serra. Nella zona del Foro di Ortona alcune viti di Cardinal si trovavano coltivate in consociazione con il pomodoro, che veniva coperto per l'anticipo della maturazione dei frutti.



TOLLO AND ORTONA GRAPES

The vines known as Regina bianca or, more commonly, Pergolone, which produce dessert grapes, are still very widespread in the area between the Rivers Alento and Sangro, in the north of the Province of Chieti.

Tollo, Ortona, Crecchio, Arielli, Canosa Sannita, Poggiofiorito, Giuliano Teatino, Miglianico, Francavilla, Ripa Teatina, Frisa (north-west territory bordering on Ortona) and San Vito Chietino (north-west territory bordering on Ortona) are the territories associated with this fruit.

Top viticulture experts tend to agree that the European vine is indigenous and even existed before humanity.

In Abruzzo the use of vines, and hence grape-growing techniques, date back to the Iron Age. It seems that the Etruscans introduced the technique of supporting vines with trees. The great poets of antiquity were also fascinated by viticulture in the Abruzzo area and there are many descriptions of vines and wine in their works. Ovid celebrated his Sulmona, the cradle of Abruzzese viticulture, writing: "A land given by Ceres, rich and so fecund with grapes..." (*Amores*, 11, 16, 1-2).

Information about cultivation of grapes in the Province of Chieti can be found in several documents as early as the end of the 1200s and in the centuries that followed there was an evident lively trade in wines, mainly along the coast. Numerous ships loaded with wine sailed from the ports of Ortona and Vasto, in fact, and took enormous amounts of it to the northern markets and to those on the nearby Balkan coasts. Minutes drawn up by the Council of the Decurions, who governed the town of Ortona at that time (1566), state that the Council approached Charles de Lannoy, who had been given the town by Charles V, saying that Ortona made its living with "olives, vines and fruits of those vines" (A. Falcone, *Ortona nel settecento*, page 27). In the periodical "L'agricoltura abruzzese" - July, August, September 1916 - nos 7-8-9 - the lawyer Nicola Berardi, consultant to the municipal council of Ortona a Mare, wrote "Amidst so much failure, an excellent grape harvest is expected, however, and Pergolone has been picked. These superb dessert grapes are usually exported to Switzerland and about 3,000 quintals have been shipped, at prices of 33-37 lire per quintal". In issue 3 of the same review, March 1926, the oenologist Renato Toni wrote as follows in his report *La coltivazione dell'uva da tavola*: "Our vineyard workers are improving and perfecting their skills so that they are even experimenting more precise cultiva-

tion without calling upon specialists. Many young and intelligent figures are concentrating their enthusiasm on the vineyards to intensify crops and increase income. Their management expertise can be applied thoroughly to this important dessert grape industry". Land register sheets that refer to the municipal territories of Ortona and Tollo indicate average grape production in the six-year period 1923-1928, stating that 21,547 quintals of dessert grapes were produced (Istituto Centrale di Statistica del Regno d'Italia, *Catasto agrario VIII Compartimento degli Abruzzi e Molise - Province of Chieti*, 1929). Several photographs in Chieti State Archive show Ortona's 11th Grape Festival, held sometime in 1930s or 1940s. At that time there were typical parades of allegorical floats whose theme was the grape harvest, with the enthusiastic participation of local folk and the Authorities (Chieti State Archive, photographic documentation of the towns in the Province of Chieti in the 1930s. Published by Tinari, Villamagna).

Cultivation of dessert grapes gradually extended and quite constantly until the time immediately after WWII, when it boomed to the point that in 1,355 hectares were reached in 1941, followed by 1,425 hectares in 1947, 8,025 hectares in 1960, and the peak at 13,605 hectares in 1974. Sometime in the 1950s this rapid growth began to embrace the Tollo area too and many new installations were added. Here farming of dessert and wholesale grapes developed to the point that the biggest cooperatives are now located on Tollo territory and include Ortona producers.

The Cardinal cultivar is a more recent introduction than the historic Pergolone. The variety comes from America and was first introduced to Italy in the Latina area, then it was taken to Apulia and subsequently to Ortona. In 1953 Tommaso Di Bartolomeo of Ortona brought some Cardinal rooted vine cuttings back from a visit to the Formentini vineyard in San Ferdinando di Puglia. In 1954 he planted the first hectare of Cardinal grapes in the Cocciaadomo district of Ortona.

In 1955 Vincenzo Cavuto began to grow Cardinal grapes in Tollo. In 1965, by pure chance, it was discovered that the varietal would produce early fruit if cultivated in a greenhouse. In the Foro district of Ortona several Cardinal vines were being grown with tomatoes that were covered for the winter to achieve early ripening and this was the moment when Cardinal also matured early.



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Prodotto ortofruttilicolo fresco ottenuto dalla coltivazione delle seguenti varietà di uva da mensa (*Vitis vinifera sp. sativa*): Regina bianca o Pergolone e Cardinal.

L'uva è un'infiorescenza che deriva dallo sviluppo dell'infiorescenza racemosa a grappolo composto o pannocchia, più semplicemente chiamata grappolo. Essa è formata da: raso, che è costituito da un asse principale; rachide, portante numerosi assi laterali variamente ramificati; acini, attaccati alle suddette ramificazioni mediante corti peduncoli terminanti con una visibile dilatazione. Gli acini costituiscono la parte edule dell'uva e rappresentano il 93-96% in peso dell'intero grappolo. Sono bacche formate da un epicarpo pruinoso (buccia), membranoso, variamente elastico e resistente; da un mesocarpo spesso, costituito da numerosi strati di cellule voluminose e succose; da un endocarpo sottile, impercettibile, che avvolge le due logge contenenti o no i vinaccioli. Mesocarpo ed endocarpo costituiscono la polpa che rappresenta dall'89 al 95% dell'intero acino. Nell'uva matura si riscontrano: pigmenti flavonici (uve bianche) o antocianici (uve nere); zuccheri rappresentati quasi esclusivamente da glucosio e fruttosio presenti pressoché in parti uguali; acidi rappresentati principalmente dal malico, tartarico e citrico; sostanze aromatiche.

DESCRIZIONE POMOLOGICA DELLE CULTIVAR

Pergolone - Grappolo: grande, lungo, piramidale o cilindrico, giustamente spargolo, alato con uno o due ali, peso medio 600-700 g. Acino: grande, forma ellittica, buccia pruinosa, mediamente spessa, colore giallo dorato specialmente se matura, polpa croccante, dolce, sapore neutro, vinaccioli 2 per acino, peso medio 9-15 g, contenuto zuccherino da 14 a 17,50%. Matura tra fine agosto-inizio settembre. Ottima per il gusto, resiste bene ai trasporti e sulla pianta, regge bene alla tignola e all'oidio.

Cardinal - Grappolo: abbastanza grande, cilindro conico, allungato, spargolo, alato, peso medio 500-600 g. Acino: medio-grande, rotondo o sub rotondo, buccia mediamente spessa, pruinosa, colore rosso violaceo non uniforme, polpa croccante, dolce, gradevole, a sapore neutro, vinaccioli 2-3 per acino, peso medio 9-12 g, contenuto zuccherino 15-16%, ac. tot. 5,6%, pH 3,4. Matura tra la fine di luglio-primi di agosto in pieno campo e tra la fine di giugno-primi di luglio in coltura protetta.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Impianto del vigneto: tra le operazioni iniziali, la scelta del materiale vivaistico è di fondamentale importanza in quanto dalla sua bontà sanitaria e agronomica dipenderà gran parte della riuscita del vigneto. Pertanto sia che si tratti di barbatelle innestate che di portinnesti bisogna orientarsi verso materiale certificato.

La preparazione del terreno comprende una serie di interventi agronomici (scasso del terreno, concimazione di fondo, ripasso del terreno) effettuati per migliorare le caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche del suolo, creando le migliori condizioni possibili per lo sviluppo e l'attività delle radici delle viti. Nel periodo invernale si procede allo squadro del terreno e alla posa in opera dei pali e dei fili che sosterranno le viti. Sempre nello stesso periodo si provvede alla messa a dimora delle barbatelle o più raramente dei portinnesti. Tra i portinnesti i più indicati sono: il Kober 5 BB, il 140 Ru, 157.11 C.

Fase di allevamento: questo periodo va dai due ai tre anni, a seconda della tecnica che si sceglie di adottare. La forma di allevamento adottata per la produzione dell'uva da tavola è il tendone. Tale forma si è affermata nel primo dopoguerra trovando ampia diffusione, non solo in Abruzzo, dove è comunemente denominata "capanna", ma anche nel Lazio, Puglia e Sicilia. Nel primo anno di allevamento il tralcio migliore della barbatella viene portato a poco più della metà del palo di sostegno, viene spuntato e i tralci anticipati, se di buona vigoria, vengono utilizzati direttamente per l'impalcatura; altrimenti si aspetta l'emissione dei tralci dell'anno successivo, quando si completa l'impalcatura disponendo i tralci a raggiera, in corrispondenza dei fili della rete del tendone. L'elemento fertilizzante che in questa fase assume maggiore importanza è l'azoto, che favorisce un rapido accrescimento della barbatella. Non vanno apportati gli altri elementi fertilizzanti, in quanto è sufficiente la dose fornita al momento dell'impianto. Particolare attenzione viene posta alla difesa fitosanitaria diretta contro le avversità più temibili che potrebbero danneggiare l'apparato vegetativo: peronospora e oidio. La conduzione del terreno prevede un numero di lavorazioni variabili, tese a mantenere

libero il terreno da infestanti che potrebbero competere con le giovani viti.

Fase di produzione: devono essere assicurati tutti gli interventi di tecnica culturale necessari a mantenere le piante nel migliore stato di equilibrio vegeto-produttivo.

Potatura: la potatura di produzione consiste nell'eliminare i tralci che hanno fruttificato, sostituendoli con altri che si sono sviluppati dallo sperone, appositamente lasciati nell'anno precedente per assicurare il rinnovo. Nella varietà Cardinal si lasciano un numero di tralci variabile da un minimo di 4 fino a 7/8 in funzione del vigore delle viti. Nel Pergolone si lasciano dai 4 ai 5 tralci. Questo tipo di potatura va eseguito in inverno (potatura secca). Durante il periodo vegetativo vanno eseguiti interventi al verde sia sulla vegetazione che sul grappolo. Sul grappolo viene effettuata l'asportazione degli acini che dimostrano una scarsa capacità d'evoluzione.

Fertilizzazione: la concimazione di produzione viene fatta in modo diverso a seconda che si tratti della produzione di Cardinal o di Pergolone. La prima varietà è infatti più esigente rispetto alla richiesta di elementi fertilizzanti in genere; inoltre mostra una notevole sensibilità nei riguardi della fertilizzazione azotata. Se l'elemento viene dato in giusta dose, aiuta a ottenere una certa croccantezza della polpa, se si eccede si provoca lo spacco degli acini. Il Pergolone è meno esigente, le concimazioni sostenute possono addirittura compromettere la qualità del prodotto.

Gestione del suolo: viene effettuata, nella quasi totalità dei casi, attraverso un numero variabile di lavorazioni che prevedono una vangatura, eseguita nel periodo invernale, e quattro o più fresature superficiali eseguite durante il periodo primaverile-estivo.

Difesa fitosanitaria: viene condotta secondo criteri di lotta integrata tesi a ridurre al minimo gli interventi e a utilizzare prodotti specifici a basso impatto ambientale. La difesa viene rivolta in maniera particolare contro l'oidio e la tignoletta che sono le avversità chiave della zona di coltivazione. Di minore aggressività sono le altre avversità: peronospora, botrite, tripidi, ecc.

Irrigazione: è indispensabile soprattutto per la coltivazione della varietà Cardinal, mentre per la varietà Pergolone è di scarso rilievo, se non dannosa in alcune condizioni.

Raccolta: l'uva da tavola viene raccolta esclusivamente a mano ricadendo il peduncolo in prossimità dell'inserzione sul tralcio. È un'operazione assai delicata, che richiede attenzione ed esperienza nella selezione dei grappoli idonei al taglio e durante la quale manipolazioni non idonee possono compromettere l'integrità del grappolo con asportazione della pruina (aspetto assai negativo soprattutto per la varietà Cardinal), spedicellamenti, lesioni. Il numero di raccolte nello stesso vigneto varia da uno a tre in relazione all'uniformità di maturazione dei grappoli. I grappoli recisi vengono delicatamente posti, con i rachidi a vista, nei diversi tipi di imballaggio previsti per il confezionamento di questo prodotto: cassette o cestini. Le cassette possono avere dimensioni 30 x 40 cm (circa: 7 kg di peso), 30 x 50 cm (circa 9 kg), 40 x 60 cm (circa 11 kg) e possono essere in legno, cartone o plastica riciclabile. I cestini possono essere con manico (circa 1 kg di peso) o con coperchio (circa 750 g di peso) realizzati in polipropilene o in cartone. I cestini vengono posti in cassette che hanno misure sottomultiple delle pedane di confezionamento. Il prodotto viene conferito o a grossisti o, più frequentemente, a strutture cooperative.

Anticipo della data di raccolta: la varietà Cardinal, oltre a essere coltivata in pieno campo, viene coltivata anche in coltura semiforata per l'anticipo della data di raccolta. Questa tecnica consiste essenzialmente nella copertura dei vigneti prima del risveglio vegetativo; normalmente l'operazione avviene tra la fine di febbraio e la prima quindicina di marzo. A tal fine viene generalmente utilizzato materiale plastico in P.E. semplice o variamente additivato, più raramente si utilizza materiale in P.V.C. o E.V.A. Gli apprestamenti di protezione sono tradizionalmente rappresentati da serre fredde con strutture portanti in legno (serre a padiglione regolare) o da più funzionali strutture metalliche (serre a padiglione semicircolare), in ogni caso la cubatura è piuttosto elevata (3,3-3,5 metri cubi per metro quadrato di superficie). La tecnica della copertura, anticipando la data del germogliamento e della fioritura, consente un anticipo di raccolta di circa 30 giorni rispetto alla coltura in pieno campo.

Nelle serre un'operazione molto delicata è rappresentata dal controllo della temperatura massima che non deve superare i 35°C durante l'intera durata della copertura e i 30°C nella delicatissima fase della fioritura-allegagione. Le operazioni di tecnica culturale sono, in linea generale, le stesse applicate nella coltura di pieno campo.





PRODUCT DESCRIPTION

A fresh fruit product obtained from the cultivation of the following varieties of dessert grapes (*Vitis vinifera sp. sativa*): Regina bianca or Pergolone and Cardinal.

Grapes are an infructescence derived from an effuse inflorescence that develops into a compound bunch or panicle, generally just called a "bunch". It comprises: a rasp that is made up of a main axis; shaft with many side axes; grapes attached to the abovementioned ramifications by short peduncles that end in a visible dilatation. The grapes are the edible part of the fruits and make up 93-96% of the weight of the entire bunch. These berries made up of a pruinose epicarp (skin), which is membranous, variably elastic and resilient; a thick mesocarp made up of numerous layers of juicy, plump cells; a fragile, imperceptible endocarp that envelops the two housings that may contain pips. The mesocarp and the endocarp make up the pulp that accounts for 89-95% of the entire grape. Ripe grapes contain: flavonic pigments (white grapes) or anthocyanins (black grapes); sugars made up almost solely of practically equal amounts of glucose and fructose; acids including mainly malic, tartaric and citric; aromatic substances.

POMOLOGICAL DESCRIPTION OF THE CULTIVARS

Pergolone. Panicle: large, long, pyramidal or cylindrical with adequately sparse, alates with one or two wings, average weight 600-700g. Grape: large, elliptical, pruinose skin, average thickness, golden yellow colour, especially when ripe, crispy pulp, sweet, neutral flavour, 2 pips per grape, average weight 9-15g, sugar content 14-17.5%. Ripe in late August-early September. Excellent flavour, travels well and resistant on the vine, withstands tineaids and powdery mildew.

Cardinal. Panicle: quite large, tapering cylindrical, sparse, alate, average weight 500-600g. Grape: medium-large, rounded or sub rounded, medium thick pruinose skin, irregular violet colour, pleasant sweet, crispy flesh of a neutral flavour, 2 pips per grape, average weight 9-12g, sugar content 15-16%, total water 5.6%, pH 3.4. Ripe in late July-early August when in the open, and late June-early July when covered.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Vine installation. The first operations include choice of the plants, for the success of the vineyard will depend extensively on plants being healthy and agriculturally sound. Consequently, whether dealing with grafted rooted vine cuttings or root stock, the material purchased must be certified. The terrain must be prepared with a series of farming operations (ploughing, in-depth fertilization, digging over of the soil) to improve the physical, chemical and microbiological characteristics of the land and to create the best possible conditions for vine root development and activity. The terrain is squared off in winter and the posts and wire for sustaining the vine are set in place. Also in winter the rooted vine cuttings or, more rarely, the root stock, are set in place. The most recommended root stock are: Kober 5 BB, 140 Ru, 157.11 C.

Cultivation: lasts 2-3 years, depending on the technique preferred. Dessert grapes are cultivated in arbour-trained vineyards. This layout became popular after WWI and spread not only through Abruzzo, where it is called "a capanna", but also in Latium, Apulia and Sicily. In the first year of cultivation the rooted vine cutting's best shoot is gradually trained to just over half way up the supporting post, then it is trimmed and the early shoots, if healthy, are used directly for training; otherwise the following year's shoots are used as they sprout, when the arbour is completed, training the shoots out over the pergola wires. Nitrogen is the best fertilizer for encouraging fast rooted vine cutting growth and in this phase is extremely important. No other fertilization will be required as the dose provided at the time of installation is sufficient. Special attention must be given to phytosanitary protection against the vegetative apparatus' worst enemies: downy mildew and pow-

dery mildew. Terrain must be managed in such a way as to include a range of procedures to free the soil of weeds that will compete with the young vines.

Production phase: all cultivation technique operations required will be performed to keep the vines in the best state of vegetative and production equilibrium.

Pruning: this operation involves eliminating shoots that have borne fruit and replacing them with others from the spur, specifically set aside the previous year to ensure renewal. For the Cardinal cultivar the number varies from 4 to 7-8, depending on the strength of the vines. For Pergolone 4-5 shoots are left. This type of pruning is done in winter (dry pruning). During the vegetative period, operations are required both on the greenery and on the vegetation of the panicle. The grapes that seem too weak to evolve will be removed from the bunch.

Fertilization: the vines are dressed differently, depending on whether it is producing Cardinal or Pergolone. Cardinal, in point of fact, is generally more demanding in its fertilizer needs and is also known to be very sensitive to nitrogen-based fertilization. If the fertilizer is applied correctly the grape will produce crispy pulp, but an excess will burst the skins. Pergolone is less demanding and overdressing can actually compromise product quality.

Soil management: in almost all instance this requires a varying number of operations that include winter spadework, and four or more surface millings during spring-summer.

Phytosanitary protection: using integrated batch criteria that will cut interventions to a minimum and use specific, low-environmental impact products. Special protection is required against tineaids and powdery mildew, which are the key enemies in the cultivation area. Other, less aggressive, pests are: downy mildew, botrytis, thunderfly, etc.

Irrigation: indispensable, especially for growing the Cardinal grape, whereas for Pergolone it is less important except to note that in some conditions it will cause damage.

Harvest: dessert grapes are picked only by hand, cutting the peduncle near where it enters the shoot. This is a very delicate operation that requires attention and experience in selecting the best bunches to be cut and whose poor handling can compromise the integrity of the bunch by removing the bloom (very negative, above all for Cardinal) or the peduncle, and causing lesions. The number of harvests from the same vineyard varies from 1-3, depending on the ripening stages of the grapes. Cut bunches are placed delicately, with the shaft exposed, in the various types of packaging available: crates or punnets. Crates may be 30x40cm (weighing about 7kg), 30x50cm (about 9kg), 40x60cm (about 11kg), and may be in wood, cardboard or recyclable plastic. The punnets may have a handle (weighing about 1kg) or a lid (weighing about 750g), in polypropylene or cardboard. In addition to punnets, trays of varying sizes are also used, whose measurements are usually submultiples of the pallets on which they are loaded after packaging. The product is sent on to wholesalers or, more frequently, to cooperative structures.

Early harvest: apart from growing out in the open, Cardinal grapes can be cultivated using a semi-forced system to achieve an earlier harvest. This technique basically means covering the vines before vegetation begins, usually late February up to mid-March. For this purpose various sorts of PE plastic sheeting are normally used; occasionally PVC or EVA are chosen. Traditionally the supporting structures for the vines are unheated greenhouses made from wooden frames (regular pavilion greenhouses) or more functional metal frames (semicircular pavilion greenhouses), in any case they are large capacity (3.3-3.5 cubic metres per square metre of surface area). The technique of covering the vines brings forward the date of budding and flowering so the fruit can be picked a month or so earlier than the grapes out in the field. A very delicate greenhouse operation is the maximum temperature aspect, as it must never exceed 35°C when the vine is covered and 30°C during the very delicate flowering-grape development phase.

On the whole, the cultivation technique operations are those applied for field cultivation.

MOSTO COTTO

Il Mosto cotto è una produzione che accomuna tutti i territori della regione Abruzzo. Presenta una buona densità: infatti, cola con filo continuo come l'olio. Ha un caratteristico colore violaceo scuro e un sapore molto dolce.

Tradizionalmente l'uva utilizzata è quella del vitigno Montepulciano ma, a volte, anche quella di un'altra varietà locale del chietino, la Cococciola. La vendemmia è effettuata quando le uve sono ben mature, con i valori dei parametri di maturazione poco oltre a quelli ottimali per la vinificazione (23-25% di zuccheri). Le uve non devono presentare nessuna anomalia. Il procedimento di lavorazione ha diverse fasi. L'uva viene pigiata con le normali pigiatrici oppure, per piccole quantità, manualmente. Il mosto-fiore così ottenuto viene filtrato per ripulirlo dalle bucce, dai vinaccioli e da altre impurità derivanti dalla pigiatura, fino a quando raggiunge una giusta limpidezza e sottoposto a cottura. In passato, per la cottura del mosto, si utilizzavano paioli di rame sul fondo dei quali si poneva un coccio di piatto in terracotta riscaldato nel camino. Dal raggiungimento della fase di ebollizione, il mosto viene lasciato addensare a fuoco lento per circa 3 ore, finché la quantità non raggiunge circa un quarto di quella di partenza. Il mosto cotto ottenuto si lascia raffreddare e si imbottiglia per la conservazione, che può durare anche due o tre anni, perché garantita dall'elevato tenore zuccherino.

La preparazione del mosto cotto fa parte della secolare tradizione contadina abruzzese tramandata di generazione in generazione: prova ne sia che questo ingrediente è impiegato da sempre nella preparazione di dolci tipici, in particolare per i ripieni dei "calcionetti" natalizi e delle "neole".

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Materiali e attrezzature: i materiali e le attrezzature devono essere conformi al Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155.

MUST SYRUP

Must syrup is produced in all of Abruzzo's regional territories. This typically dark purple and very sweet liquid is very viscous and actually flows smoothly like oil.

The must is traditionally obtained from Montepulciano grapes or sometimes from another local cultivar: Cococciola. The grapes are harvested when they are very ripe, slightly later than the optimal ripeness for vinification (23-25% sugar). The grapes must be perfect and there are several stages of production: first, pressing with a normal winepress or, for small amounts, by hand. Then the must flowers obtained are filtered to remove skins, seeds and other pressing impurities, until the right clarity is achieved and the liquid is then cooked. In the past the must was simmered in copper cauldrons with a fragment of a terracotta plate heated on the hearth and placed on the bottom. After reaching boiling point, the must is left to thicken on a low heat for about three hours, until it reduces to a quarter of its original quantity. The resulting syrup is allowed to cool then it is bottled and its high sugar content allows it to be stored for two or three years.

The preparation of must syrup is part of Abruzzo's age-old peasant traditions, passed down from generation to generation, and its history is proved by its inclusion as a classic ingredient in the preparation of typical pastries, especially for "neole" and in the filling of Christmas "calcionetti".

MATERIALS AND EQUIPMENT

The materials, equipment and premises used for production must comply with Legislative Decree 155, 26 May, 1997.





MARMELLATA D'UVA (*scrucchiata o slucchiata*)

Si tratta di una confettura extra d'uva, che si presenta sufficientemente omogenea, di media consistenza, di colore violaceo scuro, abbastanza dolce e dal sapore tipico, con leggero retrogusto amarognolo, a volte lievemente acidulo. È ottenuta tradizionalmente da uve di vitigni autoctoni a bacca rossa, principalmente della varietà Montepulciano, vendemmiate quando hanno superato lo stato di maturazione ottimale.

È certo che la preparazione della marmellata d'uva ha una lunga tradizione casalinga, trasmessa oralmente da generazioni, ed è per questo difficile reperire informazioni più precise. Comunque una conferma della lunga storia

di questo prodotto è legata al principale utilizzo di attrezzi adoperati nella preparazione quali la "pellicciola" (antico setaccio per la passatura) che in alcuni mercati paesani è ancora reperibile, e dalle testimonianze raccolte in varie località quali Lettomanoppello (Pe), Vittorito (Aq), Miglianico (Ch), Roseto degli Abruzzi (Te). Inoltre la marmellata d'uva è tradizionalmente impiegata come ripieno in alcuni dolci tipici regionali quali i "calcionetti" e le "neole" di Natale, oppure, con l'aggiunta di noci o di mandorle opportunamente sminuzzate, per la preparazione di dolci tradizionali in diverse località abruzzesi.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Lo stato sanitario deve essere ottimale ed è preferibile l'utilizzo di grappoli leggermente spargoli. La raccolta avviene mediante il distacco manuale degli acini, uno a uno, per evitarne la rottura. Si possono seguire due metodiche di preparazione:

1) Il primo metodo consiste nello scegliere e lavare gli acini interi che vengono depositati in un setaccio a maglie medie dove, manualmente, si provvede alla separazione dei vinaccioli dalla polpa e dalle bucce (in passato ciò avveniva mediante lo schiacciamento degli acini a uno a uno tra pollice e indice allo scopo di eliminare i vinaccioli), poi il prodotto, privato dei vinaccioli, viene messo a cuocere a fuoco lento, con l'aggiunta di zucchero a seconda delle esigenze, rimescolando periodicamente mediante l'utilizzo di un mestolo di legno, fino a cottura completa.

2) Il secondo metodo di preparazione prevede che gli acini interi, lavati e cerniti, vengano depositati in un paiolo idoneo per le preparazioni alimentari che viene posto a riscaldare sul fuoco. Man mano che il riscaldamento del prodotto prosegue si inizia a rimescolare la massa mediante l'utilizzo di un mestolo di legno; questa operazione provoca le prime rotture degli acini con fuoriuscita del mosto. Una volta raggiunta la fase dell'ebollizione, si opera a fuoco lento continuando a mescolare per evitare incrostamenti e per ottenere una massa omogenea. Dopo circa due ore si spegne il fuoco e si lascia raffreddare (la vecchia tradizione prevede, anche per piccole quantità, che l'intero processo venga svolto in due giornate: la prima di cottura e la seconda di lavorazione della marmellata). Quando il prodotto è freddo si effettua la passatura con un setaccio particolare detto "pellicciola" (costituito da una serie di cerchi concentrici di rame e di acciaio, sostenuta da raggi e da un supporto di legno). Negli ultimi decenni tale attrezzo è stato spesso sostituito da un "pas-

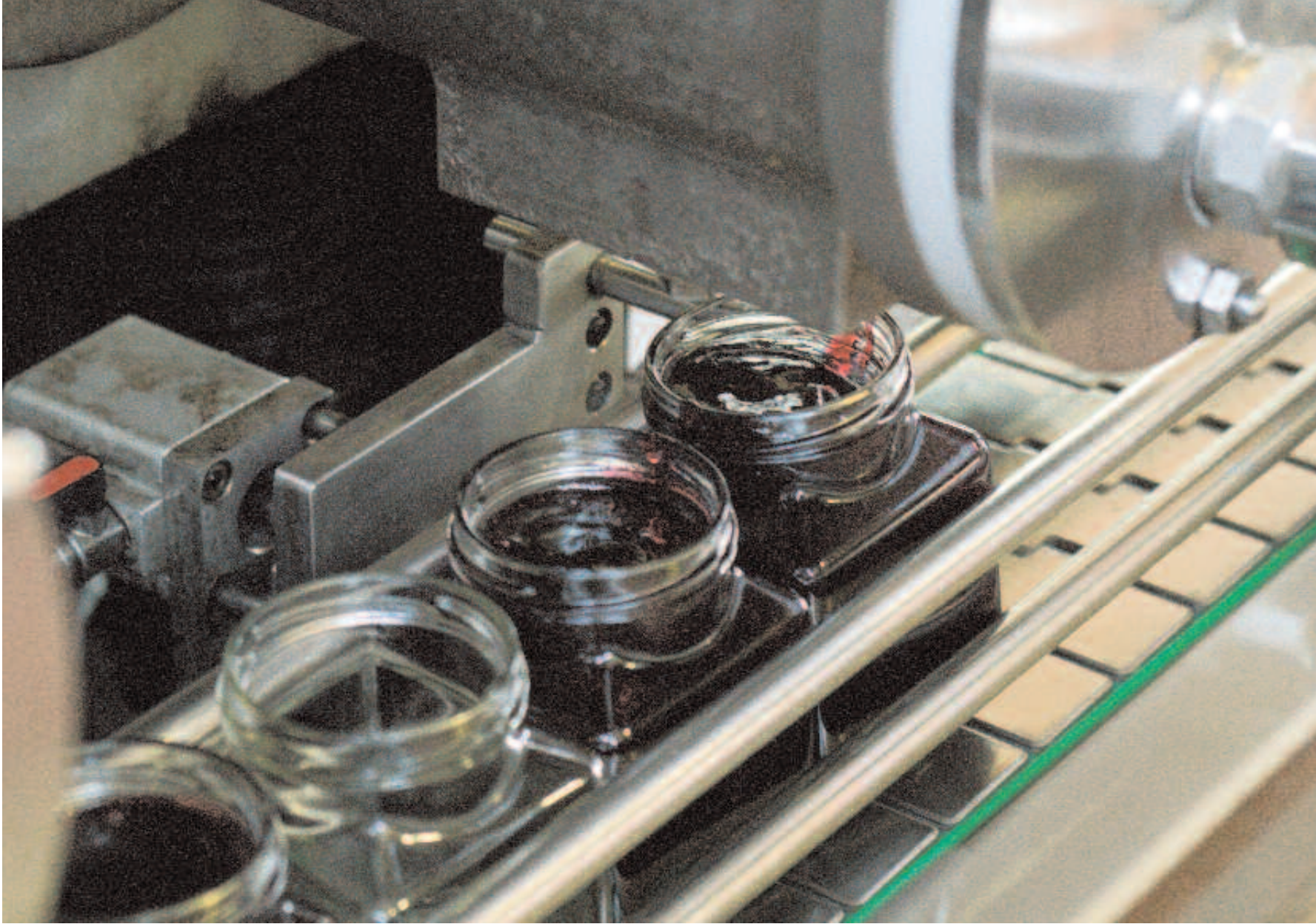
satutto", fornito di una lamina di acciaio forato sostenuta da due assi di legno. L'operazione di passatura viene fatta a mano al fine di separare i vinaccioli. A questo punto il prodotto viene nuovamente messo a cuocere a fuoco lento, con l'aggiunta di zucchero a seconda delle esigenze, rimescolando periodicamente mediante l'utilizzo di un mestolo di legno, fino a cottura completa. Il prodotto così ottenuto, che in proporzione è circa 1/5-1/8 della quantità di uva di partenza, si presenta sufficientemente omogeneo e denso, e si caratterizza per la presenza di parti di buccia derivanti dall'operazione di schiacciamento manuale degli acini interi. Tale operazione, la "scrocchiatura", dà il nome dialettale al prodotto. La confettura viene messa in barattoli di vetro sterilizzati a bagnomaria, in modo da poter conservare il prodotto per oltre un anno.

Materiali e attrezzature: i materiali e le attrezzature devono essere conformi al Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155. In particolare si deve fare riferimento al Capitolo V e al Capitolo VIII dell'allegato al suddetto D. Lgs., pubblicato sul Supplemento Ordinario alla Gazzetta Ufficiale del 13.06.1997, Serie Generale n. 136.

Tegami in acciaio inox o rame (purché conformi alle vigenti disposizioni sui materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari), utensili tipici della cucina (passatutto, setaccio, mestolo), vetro.

Locali di lavorazione e conservazione: i locali per la lavorazione devono essere conformi al Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155. In particolare si deve fare riferimento al Capitolo I e al Capitolo II dell'allegato al suddetto D. Lgs., pubblicato sul Supplemento Ordinario alla Gazzetta Ufficiale del 13.06.1997, Serie Generale n. 136.





SCRUCCHIATA GRAPE JAM

This is a dark purple grape conserve, smooth and quite compact, typically lightly with a tart after-taste, sometimes slightly sour. It is traditionally obtained from the grapes of the autochthonous black Montepulciano grape, harvested when past the best stage of ripeness. There is no doubt that this type of grape jam has a long tradition of home production, passed down for many generations by word of mouth. Nonetheless, the jam's lengthy history can be confirmed as it is made with historical utensils like the "pelliccio-

la" (a type of sieve) that can still be purchased in local markets, as well as by testimonies recorded in various localities like Lettomanoppello (Pe), Vittorito (Aq), Miglianico (Ch), Roseto degli Abruzzi (Te). A further confirmation of the long history of this product is linked to its main use as a filling in some typical regional pastries such as "calcionetti" and "neole" at Christmas, or with the addition of suitably chopped almonds as an ingredient in the preparation of traditional pastries in various Abruzzo towns.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

The grapes must be in good health and it is best to choose slightly sparse bunches. Grapes are picked by hand, one by one, to avoid damage. There are two preparation methods that can be followed:

1) The first method is to choose and wash whole grapes, place them on a sieve with a medium-sized mesh, where the grape pips are separated by hand from the flesh and the skins (in the past this was done by crushing the grapes one by one between the thumb and forefinger in order to eliminate the grape pips, an operation called "scrocchiatura" and which gives the jam its dialect name), then the product is cooked over a low flame, adding sugar according to requirements, stirring occasionally with a wooden spoon, until it is cooked.

2) The second method involves whole washed and selected grapes being put in a pan and heated on the stove. As the product heats up it is stirred with a wooden spoon to begin breaking the first grapes so the must comes out. Once boiling point has been reached, the pan is left to simmer on a low flame, continuing to stir to prevent the mixture sticking and to obtain a smooth consistency. After about two hours the heat is turned off and the pan is left cool (the old recipe, even for small quantities, required two days: one for cooking and the second for processing the jam). Once the mixture is cool, it is sieved through the "pellicciola" (a special device of concentric rings of copper and steel, supported by spokes and a wooden frame). Over the last decades this implement

has often been replaced by a grinder. The sieving process is done by hand, to separate all the grape pips. Then the mixture is returned to a low flame, with the addition of sugar as required, stirring occasionally with a wooden spoon until cooking is complete. The mixture obtained in this way is quite thick (one fifth or one eighth of the weight of the initial grapes) and sufficiently smooth and thick, with some skins present. The jam is put in glass jars, then sterilised by cooking in a bain marie, so that it can be preserved for over a year.

Materials and equipment: the materials, equipment and premises used for production must comply with Legislative Decree 155, 26 May, 1997. In particular, reference must be made to Chapter V and Chapter VIII of the attachment to the aforementioned Decree Law, published in the Normal Supplement to the Official Gazette dated 13.06.1997, General Series 136.

Stainless steel or copper pans (as long as they are compliant with current regulations applied to materials that will come into contact with foodstuffs), typical kitchen utensils (grinder, sieve, ladle), glass.

Processing and conservation premises: the premises used for production must comply with Legislative Decree 155, 26 May, 1997. In particular, reference must be made to Chapter I and Chapter II of the attachment to the aforementioned Decree Law, published in the Normal Supplement to the Official Gazette dated 13.06.1997, General Series 136.

COTOGNATA E MARMELLATA DI MELE COTOGNE

La marmellata di mele cotogne e la cotognata appartengono a un'area vasta, che spazia un po' in tutto il centro Italia, e ha riferimenti importanti in Abruzzo, Campania e in molti dei territori dell'antico regno borbonico. Si ottengono dalla lavorazione della mela cotogna (frutto del *Cydonium vulgare* o *malus*) che matura in autunno ed è caratterizzata da un sapore fortemente acido e poco gradevole nonostante sia molto profumata; per questo motivo non è adatta al consumo fresco. Risulta invece molto indicata per la preparazione di marmellate, conserve e gelatine perché presenta un alto contenuto di pectine e tannini. Dalle mele cotogne infatti si ottengono essenzialmente marmellata e cotognata.

Conosciuta in tutto il bacino del Mediterraneo e anticamente apprezzata per le capacità astringenti, ha una forma turbinato-ovale, costoluta, provvista di cinque logge contenenti ciascuna parecchi semi. È di colore verdastro e diventa gialla man mano che matura. Le antiche ricette relative alla conservazione si trovano nel *De re rustica* di Columella, quando veniva conservata essenzialmente cruda con il miele, mentre intorno al 1600 cominciò a essere utilizzata come conserva aggiunta a mosto. Successivamente, con l'introduzione dello zucchero semolato in cucina il metodo di preparazione delle marmellate si è standardizzato.

Per la preparazione della frutta si utilizzano dei normali arnesi da cucina, mentre per la cottura della marmellata sarebbe opportuno tornare all'utilizzo del caldaio di rame, che conferisce al prodotto caratteristiche organolettiche superiori. I metodi di produzione che seguono si riferiscono a una preparazione casalinga, ma in Abruzzo non mancano alcune realtà produttive interessanti. Per la preparazione della marmellata di mele cotogne si sbucciano le mele

e si tagliano in quarti eliminando il torsolo centrale e i semi. Dopo aver pesato la massa ottenuta si aggiunge lo zucchero in pari peso e il succo di 1 limone per ogni chilogrammo di prodotto. Si lascia riposare per qualche ora, in modo da far sciogliere lo zucchero, prima di procedere alla cottura fino a ottenere la consistenza desiderata. A metà cottura il tutto viene passato al setaccio per ottenere un prodotto più uniforme che viene sistemato in vasi a chiusura ermetica da conservare al buio.

Per la preparazione della cotognata, invece, si tagliano le mele a spicchi con la buccia eliminando il torsolo e i semi. Si aggiunge pari peso di zucchero e pochissima acqua e si cuoce il tutto mescolando fino a che si stacca dalle pareti della pentola. Quindi, ancora calda, si passa al setaccio e si versa sopra una placca metallica da forno spolverizzata di zucchero per poi livellarla fino a un dito di spessore, lasciando asciugare all'aria per 4-5 giorni. Infine, si taglia a pezzi regolari che si passano velocemente nello zucchero semolato. I pezzi ottenuti si conservano avvolti in carta oleata in scatole di metallo.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

100 g di mele cotogne contengono:

Acqua 83,80 g; Proteine 0,50 g; Lipidi 0,10 g; Glucidi 15,30 g; Vitamina A 0,01 mg; Vitamina B1 0,02 mg; Vitamina B2 0,03 mg; Niacina 0,20 mg; Vitamina C 15 mg; Calcio 11 mg; Ferro 0,7 mg; Fosforo 17 mg.





QUINCE PASTE AND QUINCE JAM

Quince jams and paste can be found throughout central Italy and are especially concentrated in Abruzzo, Campania, and other territories of the ancient Bourbon kingdom. They are made from the fruit of the *Cydonium vulgare* or *malus*, ripening in autumn, and are very tart, so unpleasant to eat, even though very aromatic. Due to the high content of pectin and tannin however, quince is very useful in the preparation of jam, conserves and jelly. Quince is essentially used to produce jams and a paste called "cotognata". It is a fruit known all over the Mediterranean and was appreciated in ancient times because of its astringent capacities; the turbiniate-oval fruits have five cavities, all containing many seeds. It is greenish then becomes yellow as it ripens. Ancient recipes for conservation are found in the *De re Rustica* by Coumella, which describe it being essentially preserve raw with honey, but in about 1600 it started to be used as a preserve added to must. Later, when refined sugar began to be used in cooking, the method for preparing jams was standardised.

The fruit is prepared with normal kitchen utensils whereas it is best to cook the jam in copper pots because they give the jam better sensorial traits. Production methods described here refer to home recipes, but in Abruzzo there are a number of interesting industrial plants.



The preparation begins by peeling the quince and cutting into quarters, removing the central core and the seeds. After weighing the amount obtained, the same weight of sugar and the juice of one lemon per kg of fruit is added. This is left for an hour to allow the sugar to dissolve and then the mixture is cooked to the required consistency. Half way through cooking, the mixture should be sieved to obtain a more uniform product and is put in airtight jars, stored in the dark. To prepare quince paste, the fruit is cut into segments with the skin, removing the core and the seeds. The same weight of sugar and a little water are added, then stirred until the mixture comes away from the sides of the pan. Then, when it is still hot, it is sieved and poured onto a metal oven tray, dredged with sugar, then levelled off to a thickness of about a centimetre, left to dry completely for 4-5 days in the open air. Lastly, it is cut into regular shapes which are dipped quickly into sugar. The pieces are then wrapped in oil-paper and stored in tins.

PRODUCT DESCRIPTION

100g of quince contain:
Water 83.8g; Proteins 0.50g; Fats 0.10g; Glucides 15.3g; Vit. A 0.01mg; Vit. B1 0.02mg; Vit. B2 0.03mg; Niacin 0.20mg; Vit. C 15mg; Calcium 11g; Iron 0.7mg; Phosphorus 17mg.

TARTUFO D'ABRUZZO

La produzione del tartufo coltivato e, più in generale di quello spontaneo, si estende sull'intero territorio regionale con una concentrazione delle varie specie nei diversi ambienti, a seconda delle varietà arboree e delle caratteristiche pedoclimatiche del territorio.

In Abruzzo se ne trovano diversi tipi: il *Tuber Melanosporum* (Tartufo nero pregiato), *Tuber Magnatum* (Tartufo bianco pregiato), *Tuber Brumale* (Tartufo nero invernale), *Tuber Aestivum* (Tartufo nero estivo o Scorzone).

La conoscenza e l'apprezzamento del tartufo in Abruzzo affonda le sue radici all'inizio dell'800. Luigi Marra nel libro *Del Tartufo* riporta gli scritti di Ignazio Niccolò Vicentini il quale, nella *Memoria sulla coltura de' tartufi, recitata nell'adunanza della Società Economica de l'Aquila del dì 19 del mese di Aprile dell'anno 1828* (Tip. Grossi, Aquila 1833), così scrive riferendosi all'uso del tartufo:

"L'aroma de' Tartufi, e forse l'astringente sostanza che contengono, basta per conservare la carne; mentre si osserva che i polli ripieni di Tartufi non si guastano così prestamente.

Il liquore coi Tartufi si fa, impregnando l'acqua dell'aroma, che dà medesimi esala, fatti in pezzi: ma conviene prepararla a freddo: perché il menomo calore ne deteriora la qualità e la delicatezza. I Tartufi freschi par che contengano un acido: pestati e messi nel latte bollente lo coagula, e ne viene un cacio chiamato Formaggio al Tartufo di un odore particolare e di un cibo gradevole. Si apparecchiano i Tartufi in diversa maniera, sia cotti nell'acqua o sotto le ceneri, sia crudi in insalata frettati, e conditi coll'olio, aglio ed acciughe o alici. Finalmente si usano secchi, dopo conservati nel modo che si andrà a dire".
Paolo Urbani, Amministratore Delegato della ditta Urbani s.n.c., un impor-

tante gruppo agroindustriale nel mondo per la coltivazione, ricerca, raccolta, lavorazione, e commercializzazione di tartufi e prodotti con aroma di tartufo, nell'ambito del Convegno Internazionale sul Tartufo (L'Aquila, 5-8-marzo 1992) sosteneva: "Egli (Carlo Urbani) fu presente in Abruzzo ed in particolare nella provincia di L'Aquila sin dagli anni Trenta, venendo a contatto con molte centinaia di cavaatori, presso i quali la stima, la fiducia, la riconoscenza di cui godeva, andavano ben al di là del semplice rapporto di scambio".

Gli esempi citati dimostrano la conoscenza del tubero sin da tempi remoti e, con essa, forme diverse di utilizzazione e trasformazione. In anni più recenti gran parte della produzione abruzzese è stata acquisita da industrie di trasformazione extraregionali e commercializzata in tutto il mondo con marchi diversi. La raccolta del tartufo è effettuata con l'aiuto di cani idoneamente addestrati per la ricerca, ma in passato veniva utilizzata anche la femmina del suino, più resistente e meno distratto da altri odori lasciati dalla selvaggina rispetto al cane. Tuttavia la difficoltà di controllare l'animale e il conseguente rischio di danni per la tartufaia hanno consigliato in più regioni, e fra queste l'Abruzzo, di vietare per legge l'uso del suino nella raccolta del tartufo. Nel corso degli anni è stata così selezionata una razza di cani da riporto, "il Lagotto", che è diventato il cane da tartufo per eccellenza essendo docile, resistente alla fatica e non distratto dalla selvaggina.

Negli ultimi anni, il crescente interesse per il tartufo a livello regionale, testimoniato anche dal notevole aumento dei cercatori, ha favorito la realizzazione di campi con specie tartufigene realizzate dall'Agenzia Regionale per i Servizi di Sviluppo Agricolo allo scopo di fornire cognizioni relative alla coltivazione di questo prezioso fungo.





DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il nome di tartufo viene attribuito al corpo fruttifero (simile a un tubero), di funghi sotterranei (ipogei) della classe degli Ascomiceti che vivono in simbiosi micorrizica con determinate piante arboree.

Al genere *Tuber* appartengono diverse specie, tra queste, per importanza in Abruzzo troviamo:

A) *Tuber Melanosporum* (Tartufo nero pregiato)

- Dimensione: oscilla tra quella di una noce e quella di un'arancia;
- Forma: rotondeggiante;
- Peridio: bruno, tendente al nero ebano, con macchie colore ruggine;
- Gleba: nel periodo della sua formazione il colore è bianco, nel periodo della maturazione è nero-violaceo opaco;
- Profumo: aromatico, delicato e molto gradevole;
- Sapore: squisito, non si altera con la cottura;
- Valore gastronomico: eccellente perché molto appetitoso e ben digeribile;
- Maturazione: da metà novembre a metà marzo;
- Terreno: calcareo-breccioso, permeabile. Si sviluppa a una profondità compresa tra 5-10 e 25-30 cm;
- Altitudine: dai 400 ai 1000 metri s.l.m.;
- Piante simbionti: querce, carpini, noccioli, raramente pioppi e qualche specie di pino.

B) *Tuber Magnatum* (Tartufo bianco pregiato)

- Dimensione: tra i tartufi commestibili è quello più grande;
- Forma: spesso irregolare e lobata;
- Peridio: liscio o quasi;
- Gleba: dal bianco al nocciola, al rosato, al marrone, al rosso vivo, a seconda del grado di maturazione e della pianta simbionte, con vene fini bianche sinuose;
- Profumo: molto forte e gradevole;
- Sapore: meno delicato del nero pregiato;
- Valore gastronomico: tenero e digeribile viene consumato generalmente crudo;
- Maturazione: da ottobre a tutto dicembre;
- Terreno: marnoso-argilloso e marnoso-sabbioso, spesso lungo gli argini dei fiumi;
- Altitudine: tra i 200 e i 600 metri s.l.m.;
- Piante simbionti: pioppo, salice, quercia, tiglio, ecc.

C) *Tuber Brumale* (Tartufo nero invernale)

- Dimensione: da quella di una nocciola a quella di un uovo di gallina;
- Forma: rotondeggiante ma spesso irregolare;
- Peridio: rosso violaceo prima di maturare, nero o bruno scuro alla maturazione;
- Gleba: grigio-brunastra con vene meno fini e più rade del *T. Melanosporum*;
- Profumo: meno pronunciato del *T. Melanosporum*, comunque gradevole;
- Valore gastronomico: meno digeribile del *T. Melanosporum* e quindi meno pregiato rispetto a quest'ultimo con il quale viene spesso confuso;
- Maturazione: da gennaio a tutto marzo;
- Terreno: si ritrova nelle stesse zone del *T. Melanosporum*;
- Altitudine: la stessa del *T. Melanosporum*;
- Piante simbionti: quercia, faggio, carpino, nocciolo.

D) *Tuber Aestivum* (Tartufo nero estivo o Scorzone)

- Dimensione: da quella di un uovo a quella di un'arancia;
- Forma: irregolarmente tondeggiante;
- Peridio: bruno-nerastro con verruche grandi e alte;
- Gleba: di colore nocciola che scurisce a maturazione, con vene bianche e numerose;
- Profumo: debole e di fungo;
- Sapore: poco pronunciato;
- Valore gastronomico: commestibile ma meno pregiato rispetto al *T. Brumale*;
- Maturazione: da maggio all'autunno;
- Terreno: prettamente calcareo, con area di distribuzione piuttosto vasta;
- Piante simbionti: quercia, carpino, nocciolo, ecc.

Composizione chimica media del tartufo allo stato fresco:

Acqua 72,8%; Sostanze azotate 8,6%; Sostanze grasse 0,62%; Estrattivi inazotati 8,1%; Fibre legnose 5,75%; Ceneri 2,31%.

METODICHE DI LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE

Le disposizioni legislative in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi sono disciplinate dalla Legge quadro nazionale n. 752 del 16.12.1985, e nella Regione Abruzzo dalla Legge Regionale n. 22 del 16.02.1988 e successive integrazioni.

Negli ultimi anni, alle tartufaie naturali, si sono affiancati impianti di tartufaie artificiali realizzate con essenze forestali tipiche (roverella, leccio, cerro, nocciolo, carpino, ecc.) micorrizzate precedentemente con le varie specie di tartufo da vivai specializzati. Questi ultimi, adottando tecniche particolari di inoculazione, sono oggi in grado di fornire piantine con un buon grado di micorrizzazione, che rappresenta una garanzia di successo ai fini produttivi. La Regione Abruzzo, a seguito delle richieste di piantine micorrizzate riscontrate negli ultimi anni, e in linea con i recenti regolamenti comunitari in materia di forestazione, ha realizzato a L'Aquila un vivaio regionale gestito dal Corpo Forestale dello Stato specializzato nella produzione di piantine forestali micorrizzate con i tartufi più richiesti.

La conservazione del tartufo in Abruzzo è stata, in passato, effettuata solo a livello familiare, in quanto il prodotto non consumato fresco veniva e viene tuttora per la maggior parte raccolto da intermediari che riforniscono grosse ditte specializzate nella lavorazione e commercializzazione del prodotto a livello mondiale. Negli ultimi anni, anche nella Regione Abruzzo, stanno sorgendo varie ditte artigianali specializzate nella lavorazione e conservazione del pregiato tubero, che hanno permesso di valorizzare non solo il prodotto tal quale ma anche alcuni derivati (olio tartufato, pasta al tartufo, Formaggio al tartufo, ecc.).

Dopo un'accurata spazzolatura dei tuberi raccolti per eliminare ogni residuo di terra, la conservazione a livello familiare viene fatta a bagnomaria, nel burro, o in acqua salata. Questi sistemi consentono una conservazione comunque limitata nel tempo.

Materiali e attrezzature utilizzate per la preparazione e il condizionamento

Requisiti minimi degli impianti tecnici e generali:

- Impianto idrico: è ammessa la sola acqua potabile per tutte le operazioni di detersione e sanificazione dei materiali che vengono a contatto con i sottoprodotti o prodotti alimentari, nonché dei locali di trasformazione, stagionatura, pressatura e conservazione.
- Impianto elettrico: a norma secondo le più recenti disposizioni in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro.
- Impianto di illuminazione: deve consentire illuminazione artificiale tale da poter eseguire idoneamente le operazioni di lavoro, detersione e sanificazione nonché le ispezioni di vigilanza.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Requisiti minimi dei locali di trasformazione:

1. Pavimentazioni realizzate con materiali resistenti agli acidi e antisdrucchiolo:
 - Resine epossidiche (a tutta superficie);
 - Grès o Clinker fugato a resina epossidica (fuga consigliata 1 cm).
2. Pareti protette da rivestimenti lavabili e antiacido:
 - Resine epossidiche;
 - Piastrelle in materiale ceramico.
3. Il sistema di evacuazione delle acque di lavaggio deve essere realizzato con materiali resistenti agli acidi e agli shock termici (per canalizzazioni interrate o affogate nel cemento si possono usare i materiali plastici comunemente usati in edilizia corredati da chiusini antiratto).
4. Finestrature ampie che consentano una buona illuminazione e aerazione del locale. Tali finestrature devono essere corredate da apposite barriere antinsetti.
5. Locali accessori di servizio: bagno con lavelli dotati di rubinetteria azionabile a gomito o a pedale.
6. Nel locale deve essere presente un punto d'intercettazione acqua per la detersione delle attrezzature di lavoro.

ABRUZZO TRUFFLES

Truffle production is widespread in Abruzzo and there is also a general presence of spontaneous varieties, with a concentration of various species in different environments, depending on tree species and on the territory's soil and climate characteristics.

There are several types in Abruzzo: *Tuber Melanosporum*, the prized black truffle, *Tuber Magnatum*, the prized white truffle, *Tuber Brumale*, the winter or Muscat truffle, and *Tuber Aestivum*, the summer truffle or "Scorzzone".

The knowledge and appreciation of truffles in Abruzzo dates back to the early 1800s. In his book, *Del Tartufo*, Luigi Marra quotes works by Ignazio Niccolò Vicentini who wrote *Memoria sulla coltura de' tartufi, recitata nell'adunanza della Società Economica de l'Aquila del dì 19 del mese di Aprile dell'anno 1828* (Tip. Grossi, Aquila 1833), and refers to use of the truffle as follows:

"The aroma of the truffle and possibly that astringent substance they contain, is sufficient to preserve meat, and it is also observed that chicken stuffed with truffles does not ruin so quickly.

A liqueur is also made with truffles, saturating water with the aroma they

exude, chopped into pieces, but it should be made cold, since the heat deteriorates quality and delicacy. Fresh truffles would appear to contain an acid: ground and dropped in boiling milk they will turn it so that a truffle cheese can be made, which has a unique scent and is a pleasant food.

Truffles will be served in various ways, both boiled in water and baked in embers, as well as raw and sliced into salad, dressed with oil, garlic and anchovies or sardines. Lastly, they can be used dry, stored in the manner to be described herein".

Paolo Urbani, Managing Director of the company Urbani s.n.c., an important agrofood business that grows, seeks and picks, then processes and sells truffles and truffle-based products, made this statement during the 1992 International Truffle Conference (L'Aquila, 5-8 March 1992): "Carlo Urbani was present in Abruzzo and above all in the Province of L'Aquila from the 1930s and came into contact with hundreds of truffle-seekers with whom he established relations of respect, trust and gratitude that were far beyond mere trade exchanges".

These comments indicate that the tuber has been known for generations,

PRODUCT DESCRIPTION

The name “truffle” is attributed to the fruit (similar to a tuber) of underground fungi of the ascomycetes class, which live in mycorrhizic symbiosis with specific trees. The Tuber genus has several species and in Abruzzo the most important, in descending order, are:

A) *Tuber Melanosporum* (prized black truffle)

- Size: from as small as a walnut to as large as an orange;
- Shape: rounded;
- Peridium: brown, tending to ebony black, with rust markings;
- Gleba: at time of formation it is white, turning black-purple when ripe;
- Scent: aromatic, delicate and very pleasant;
- Flavour: exquisite, withstands cooking;
- Gastronomic value: excellent as very tasty and easy to digest;
- Ripening: mid-November to mid-March;
- Terrain: calcareous-gravelly, permeable. Develops at about 5-10 and 25-30cm below ground;
- Altitude: 400-1000 metres asl;
- Symbiont plants: oak, hornbeam, hazelnut, occasionally poplars and some pines.

B) *Tuber Magnatum* (prized white truffle)

- Size: it is the biggest comestible truffle;
- Shape: usually irregular and lobed;
- Peridium: more or less smooth;
- Gleba: from white to hazelnut, pinkish, brown, bright red, depending on the ripeness and symbiont plant, with fine sinuous veins;
- Scent: very strong and pleasant;
- Flavour: less delicate than the prized black;
- Gastronomic value: tender and digestible, usually eaten raw;
- Ripening: from October to December;
- Terrain: marly-clay and marly-sandy, often along riverbanks;
- Altitude: 200-600m asl;
- Symbiont plants: poplar, willow, oak, linden, etc.

C) *Tuber Brumale* (winter or Muscat truffle)

- Size: from that of a hazelnut to a chicken egg;
- Shape: roundish but often irregular;
- Peridium: purple-tinged red before ripening, black or dark brown when ripe;
- Gleba: grey-brownish with less fine and scater veining than *T. Melanosporum*;
- Scent: not so strong as *T. Melanosporum*, but pleasing nonetheless;
- Gastronomic value: less digestible than *T. Melanosporum* so not quite as prized, with which it often confused;
- Ripening: January-end of March;
- Terrain: often found in the same areas as *T. Melanosporum*;
- Altitude: same as *T. Melanosporum*;
- Symbiont plants: oak, beech, hornbeam, hazelnut.

D) *Tuber Aestivum* (the summer truffle or “Scorzona”)

- Size: from as small as an egg to as large as an orange;
- Shape: irregular and rounded;
- Peridium: brown-blackish, with big, tall verrucas;
- Gleba: hazelnut that darkens when ripening, with many white veins;
- Scent: weak, mushroomy;
- Flavour: modest;
- Gastronomic value: comestible but less prized than the *T. Brumale*;
- Ripening: May-autumn;
- Terrain: always calcareous and with a wide distribution area;

- Symbiont plants: oak, hornbeam, hazelnut, etc.

Chemical composition of fresh truffles:

Water 72.8%; Nitrogen-based substances 8.6%; Fats 0.62%; Non-nitrogenous extract 8.1%; Woody fibres 5.75%; Ashes 2.31%.

PROCESSING AND CONSERVATION METHODS

Regulations covering the picking, growing and sale of truffles are included in the national framework law no. 752, 16.12.1985, and in the Region of Abruzzo by Regional Law no. 22, 16.02.1988 and subsequent integrations.

Over recent years natural truffle grounds have been flanked by artificial truffle installations set up with typical forest species (durmast, ilex, turkey oak, hazelnut, hornbeam, etc) previously mycorrhized by specialist nurseries with various types of truffle. These nurseries adopt special inoculation techniques and are now able to provide seedlings with a good mycorrhization level that offers assurances of production success.

Following requests for mycorrhized seedlings that have emerged over the years, Abruzzo Regional Council, in line with recent EU regulations applied to forestation, has set up a regional nursery in L'Aquila, managed by the State Forestry Department, to produce forest trees mycorrhized with the most popular truffles.

In the past, preservation of truffles in Abruzzo was actually only at domestic level, since the product not consumed fresh was, and still is, collected by agents who supply large companies specialised in processing and selling the product worldwide. A number of craft industries have begun to emerge in Abruzzo also, processing and preserving the prized tuber, and this has brought valorisation not only of the product, but also of several derivatives (truffle-flavoured oil, truffle-flavoured pasta, truffle-flavoured cheese etc). Domestic preservation begins with careful brushing of the picked tubers to eliminate any soil followed by bain marie, butter, brine storage. These systems, in any case, will allow a very limited preservation.

Materials, specific equipment used in preparation and conditioning

Minimum requisites for technical and general plants

- Water: only drinking water is allowed for all work, cleaning and sanitization operations for materials that come into contact with food products, as well as transformation and conditioning premises.
- Electrical system: must be compliant with the most recent workplace safety regulations.
- Lighting: must provide a level of artificial lighting that allows working and inspection operations to be performed correctly.

Description of processing, conservation and ripening premises

Minimum requisites for processing premises

1. Slip-proof flooring in materials resistant to acids:
 - Epoxy resins for entire surface;
 - Stoneware or clinker flooring with 1cm epoxy resin grouting.
2. Walls with washable and acid-resistant finishes:
 - Epoxy resins;
 - Ceramic tiles.
3. Water drainage system for cleaning plant must be acid and heat resistant (interred or cement-covered channelling may be in plastic materials normally used for building purposes, but fitted with rat-proof basins and gratings).
4. Large windows to provide good lighting and ventilation of premises. These windows should have insect shields.
5. Adjacent toilet facilities: bathroom and cloakroom with washbasins fitted with pedal or elbow-operated taps.
6. Premises must have water interception points for washing equipment.

together with many ways of using and transforming it. In more recent years, much of Abruzzo's production has been acquired by transformation businesses outside the region and marketed worldwide under different brand names.

Truffles are picked with the use of a truffle hound, specially trained to sniff them out, but in the past sows were also used as they are more resistant and less distracted than dogs by other odours left by wildfowl. Nevertheless, the sow is difficult to control and caused damage to the truf-

fle area, so several regions, including Abruzzo, prohibit the use of pigs for truffle harvesting. Over the years a retriever called a “Lagotto” has emerged as the quintessential truffle hound as it is docile, tireless and will ignore wildfowl traces

Recently a growing interest in truffles at regional level, also testified by the increasing numbers of pickers, has encouraged ARSSA to realize fields of truffle species, with the intention of providing information for the cultivation of this precious mushroom.



*Finito di stampare nel mese di giugno 2006
presso Publish - Sambuceto di S. Giovanni Teatino (Ch)*



CARSA spa

Piazza Salvador Allende, 4 • 65128 Pescara, Italia • tel. +39 085 43031 fax +39 085 4303250

www.carsa.it • www.carsaedizioni.it • info@carsa.it • info@carsaedizioni.it