

Abruzzo: il piacere della tavola

Cordialità, ricette appetitose e vini di qualità le carte vincenti

di Aldo Rizzo

L'Abruzzo è una varietà incredibile di ambienti, situazioni, borghi, città e architetture da conoscere.

Il paesaggio è un'antologia che va dalla costa rocciosa a picco sul mare alla spiaggia tranquilla e attrezzata, dalla montagna più solitaria alle vivaci cittadine, meta di turismo invernale. Per paesaggio non intendiamo solo la

natura, ma anche quelle incredibili combinazioni di elementi naturali e di intervento umano come i tanti piccoli borghi medievali arroccati su cocuzzoli di montagna o le chiese romaniche immerse, quasi sempre, in una rigogliosa vegetazione. E poi le zone collinari, i vigneti, le distese di olivi che si aprono quasi improvvisamente e si perdono a vista d'occhio. Ed infine gli eremi, a volte quasi scavati nella roccia, luoghi di culto in cui il senso della fede cristiana si intreccia senza traumi a riti e leggende pagane. L'Abruzzo è tutto questo: paesaggio, storia, arte, tradizioni, paesi e soprattutto natura. Una regione in forte crescita e, senza ombra di dubbio, la più verde d'Europa, col 33% della superficie del territorio protetta.

"Abruzzo: la cornucopia dell'enogastronomia" è l'efficace slogan coniato dalla Regione per un'articolata campagna d'immagine, affidata alla società Next di Roma, e che è in corso di svolgimento con la collaborazione dell'Alitalia.

Un press tour organizzato nel mese di febbraio, ha messo in contatto un nutrito gruppo di giornalisti provenienti da varie parti d'Italia con una gastronomia che, solo a nominarla, fa venire l'acquolina in bocca. Cibi e ricette strettamente legati alla tradizione antica di quel mondo di pastori e boscaioli che li preparavano nei loro stazzi di alta montagna, e che per il turista d'oggi rappresentano una riscoperta di sapori e profumi purtroppo spesso dimenticati. E che dire del pesce? preparato in mille modi, che nelle località costiere è possibile gustare in ristoranti di



Navelli (L'Aquila), raccolta dello zafferano, l'oro d'Abruzzo

alta classe o in modeste, ma non per questo meno accoglienti, trattorie. Possiamo dire che l'Abruzzo, per la cucina, non deve importare nulla perché è ricco di tutti i migliori prodotti: verdure, frutta, legumi, paste, carni, selvaggina, pesci di mare e di fiume, oli, formaggi, tartufi, funghi, zafferano. Il tutto accompagnato dai suoi generosi vini. Prodotti tipici, lavorazioni artigiane della pietra, del rame, del ferro, del legno, della ceramica e dei tessuti, sapori genuini, insieme al paesaggio, ai monumenti ed alle opere d'arte, sono senza dubbio le più appetitose attrattive turistiche dell'Abruzzo.

Scoprire l'enogastronomia dell'Abruzzo è un'emozione che può interessare ciascuno di noi. Una cucina cui si accompagnano gli eccellenti vini locali, il Cerasuolo, il Trebbiano e il Montepulciano d'Abruzzo; una cucina che sa abbinare ai profumi ed ai sapori, la natura e la storia, le tradizioni e l'arte, la cultura nella sua globalità. Parlare dei tanti piatti, siano essi a base di carne o di pesce, è pressoché impossibile, così come dei ristoratori accomunati tutti da alcune precise variabili: le ricette tramandate da generazioni, gli ingredienti naturalmente genuini e fatti con cose povere sapientemente elaborate e rese oltremodo gustose ed appetibili ed una eccellente professionalità.

Ecco, quindi, che l'Abruzzo, con la sua tradizione e la grande capacità d'interpretare il gusto dei vacanzieri, e soprattutto per l'offerta enogastronomica che "in cucina" viaggia alla grande, resta un punto "eccellente" per il turismo.

D'inverno, un breve stacco nei mari caldi, è quello che sovente ci vuole per ritemprare le forze.

Tanzania e Mar Rosso sono tra le destinazioni più affascinanti e consentono anche di ridurre al minimo le fastidiose conseguenze del cambiamento di fuso orario.

Nata nel 1964, dall'unione del Tanganika e dell'isola di Zanzibar, la Tanzania è un paese grande tre volte l'Italia ed è occupato per più di un quarto da parchi nazionali, riserve e aree comunque protette.

Zanzibar è chiamata l'isola delle spezie, per le estese coltivazioni di chiodi di garofano. L'architettura araba, gli antichi oggetti in rame, le famose porte e cassapanche intagliate aggiungono fascino a questa perla della costa tanzana. Con la bassa marea, un magico mondo sottomarino si mostra nelle lagune e nelle piccole conche d'acqua che si formano lungo la costa: variopinti anemoni di mare, sgargianti granchi uca, molluschi e celenterati dai colori improbabili. Per i sub lo spettacolo è inebriante.

Il Dongwe Club

In Tanzania ci sono due villaggi del Club Vacanze, ultimo nato è il Dongwe Club, sulla costa orientale di Zanzibar, a circa un'ora di minibus dall'aeroporto. I suoi 70 bungalow sono circondati da un giardino digradante su un'immensa spiaggia bianca; un pontile in legno permette di raggiungere il mare aperto anche durante le ore di bassa marea. L'ampio corpo centrale del villaggio comprende bar, boutique, ufficio escursioni e cambio, nonché un ristorante dove è possibile gustare cucina italiana e internazionale. Al Dongwe è operativa un'infermeria di pronto soccorso con l'assistenza di un medico italiano 24 ore su 24. Oltre alla specializzazione in escursioni subacquee, il

