



Cucina reatina rinomata in tutta Italia

Riconoscimento Un ristorante di Magliano Sabina entrerà nel «Sussidiario del mangiar bene»

Marco Stolfano

Da quest'anno anche la cucina reatina entrerà nella guida «Osterie d'Italia». L'8 ottobre sarà premiata dal presidente di Slow Food Carlo Petrini e dalla curatrice Paola Gioi, insieme al Direttore gastronomico regionale. Il locale che si caratterizza per la cucina casertina tratta segnalato nel «Sussidiario del mangiar bene all'italiana» con tanto stile e di gusto (senza escludere il ristorante «loggi Angeli» a Magliano Sabina).

Ciò che ha reso nota la cucina reatina nel corso del tempo, oltre al pregiato olio, sono i cuochi maglianesi dotati di una capacità particolare; aggiungere ai loro piatti i segreti di una tradizione casertina ormai secolare. La creatività della cucina si declina nei tanti modi di preparare la pasta fresca e di altre prelibatezze co-

me stuzzicanti e letterarie immerse in dense e gustose salse, ma anche curati alle griglia e in deliziosi intingoli. Tutta la cucina affida all'olio di oliva il ruolo di «principe» delle padelle e del tegame, olio che di condimento unico per rendere gustosa una semplice fetta di pane.

La guida «Osterie d'Italia» sottolinea che i prodotti tipici del territorio reatino hanno le loro radici nel cibo della civiltà contadina e in quello delle grandi ricorrenze. La cosiddetta cucina «povera» è sinonimo di cucina sana e genuina. Grande importanza viene data anche al vino, dove le caratteristiche territoriali e climatiche delle colline Sabine, l'impianto di vitigni sempre più ricchi alla produzione di qualità e le tecniche di viticoltura e di vinificazione rendono i vini sabini rinomati ed apprezzati. La principale struttura di trasformazione delle uve della Sabina è la «Cantina Vini dei Colli Sabini» di Magliano Sabina. Questi vini si friggono dal 1996 della denominazione di origine controllata DOC «Colli della Sabina», sono il orgoglio dei pendolari.



Spaghetti. Questi di pasta sono stati cucinati nei due giorni di sagra

INNOVAZIONE



Enzo Brunelli

Organizzatore Facilitatore gli spaghetti all'amatriciana alla signora Liripai di «Fischietto»



Carlo Fedeli

Sindaco Molto soddisfatto per la grande affluenza di turisti e burocrati alla Sagra gastronomica più famosa del comprensorio reatino



Marco Valerio

Cuoco Attenzione ad ogni dettaglio. Nonostante siano 11 mesi, anche al ristorante, a trovare il forte ed agguato nel condimento dell'amatriciana

L'iniziativa

L'amatriciana in un kit. La specialità diventa regalo di Natale



Carlo Artovini ha aiutato la felice idea del «kit»

MANCAVA il kit, alla ricetta più famosa del mondo. Ed è arrivata, grazie all'investito commerciale «Amatrice pascoli antichi» che in via Roma ha messo in vendita una confezione «tutto compreso» per cucinare gli spaghetti all'amatriciana. Dieci euro per acquistare un gradioso sacchetto realizzato in stoffa che

contiene tutti gli ingredienti per diventare cuochi e mettere a tavola la vera ricetta. Nel kit made in Amatrice c'è davvero tutto: un barattolo di pomodori pelati, una confezione di spaghetti, un pezzo di pancetta di maiale ed uno di pecorino stagionato da grattugiare e perfino la ricetta autentica dell'amatriciana real-

zata in carta pergamenata. Prodotti non solo originali ma anche ingredienti autentici con pure l'aggiunta del sacchetto di qualche piccolo segretuccio come quello di aggiungere vino bianco al pomodoro appena rosolato nella padella di ferro. Un idea regalo anche per Natale.

Ala.Pao.