DOPPIOZERO

In Abruzzo

Alberto Saibene

21 Novembre 2011

Avrà avuto tanti difetti il compianto “Zi’ Remo” Gaspari, ma le autostrade che collegano l’Abruzzo al resto d’Italia, come già notava Manganelli, sono state una condizione necessaria per la scoperta di una delle regioni più appartate d’Italia.

La notorietà di Pacentro, bellissimo borgo conficcato nel Morrone, a qualche chilometro da Sulmona e con la Maiella che incombe alle spalle, è aumentata da quando si sa che i nonni di Madonna, la rockstar di mezza età che di cognome fa, come è noto, Ciccone, vengono da queste parti. E allora servizi televisivi che promuovono improbabili riunioni di famiglia, seguaci di Lombroso che misurano le somiglianze (che ci sono!), hanno dato un po’ di lustro a Pacentro che in realtà brilla di luce propria per chiese, fontane, portali, uniti dall’uso della bianca e nobilissima pietra della Maiella.

Ma da qualche anno si viene a Pacentro, anche da parecchio lontano, per un’altra ragione: sedersi alla Taverna dei Caldora del burbero ma per niente fesso Carmine Cercone e farsi belle mangiatine della cucina abruzzese “della montagna”. Il ristorante ha sede nell’antico palazzo nobiliare della famiglia Caldora, luogo di grande fascino ma che non risulta ingessato perché il personale non ha il sussiego del ristorante di rango (né lo sono i prezzi).

Ritornandoci, per cominciare ho voluto assaggiare il baccalà al verde e una strepitosa insalata di ovuli, poi è difficile non cadere nella tentazione dei maccheroni alla chitarra (le migliori paste industriali d’Italia sono abruzzesi) e proseguire con un cosciotto di agnello con le erbe della Majella. È tutto molto buono, ma bisognerebbe tornare *again and again*, sia perché la cucina cambia secondo le stagioni con un utilizzo attento delle risorse dei piccoli produttori locali, sia perché mangiare il marro, le interiora di agnello, d’estate è come aver voglia di anguria (scilicet cocomero) in baita.

Tornerò ancora per provare nuovi vini, abruzzesi naturalmente, - è una nobile gara tra i produttori di Montepulciano (Zaccagnini, Valentini, Masciarelli e molti

altri) - perché come scriveva il sulmonese Ovidio nelle malinconie dell’esilio la sua è “una terra ricca del dono di Cerere e ancor più feconda d’uve”.

A mangiar quasi tutto si spendono sui 40 euro, ma si è abbondantemente sfamati con poco più della metà. Quasi obbligatoria la passeggiatina digestiva per le vie del paese.

Taverna dei Caldora

Piazza Umberto I, 13 – Pacentro (AQ)

tel. 086441139

www.tavernadeicaldora.it

Chiuso domenica pomeriggio (per seguire meglio “tutto il calcio minuto per minuto”?) e martedì.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

