

Signori, in carrozza si assaggia l'Abruzzo

Sul trenino storico, cinque tappe del gusto tra Sulmona e Roccaraso
Ad ogni fermata si degustano i prodotti dei Presidi Slow Food

di LUIGI GAETANI, illustrazione di MATTEO RIVA

Non ci saranno cristallerie tintinnanti e piatti di haute cuisine francese come quelli serviti a bordo del leggendario vagone ristorante dell'Orient Express, ma di certo nessuno ne sentirà la mancanza. Ci sarà, invece, il meglio della gastronomia abruzzese, perché non è tra Parigi e Costantinopoli ma tra Sulmona e Roccaraso che oggi si rinnova l'intramontabile connubio tra gusto e strade ferrate. Succede grazie al Treno dei Presidi, l'iniziativa promossa da Slow Food Abruzzo-Molise con l'associazione Le Rotaie, in collaborazione con la

Fondazione FS Italiane. Anche quest'anno - dopo il successo delle passate edizioni, con i biglietti esauriti con molti giorni d'anticipo - il 26 maggio un convoglio di carrozze "Centoporte" degli anni Trenta (chiamate in questo modo perché sulla fiancata hanno un'uscita per ogni scompartimento), partirà per un itinerario storico, paesaggistico e gastronomico

di una giornata, dalla città dei confetti fino a Roccaraso, andata e ritorno. L'idea è semplice: unire una filosofia del cibo sostenibile e rispettoso delle specificità locali con un'idea di turismo altrettanto a misura d'uomo e di territorio. Per far questo Slow food ha scelto una delle più belle ferrovie storiche del Paese, la Sulmona-Isernia, ribattezzata "Transiberiana d'Italia" perché proprio nel tratto spettacolare tra Sulmona e Roccaraso attraversa gli altipiani maggiori d'Abruzzo, che in inverno, sferzati da bufere di neve, ricordano le distese dell'Asia setten-

PER PRENOTARE

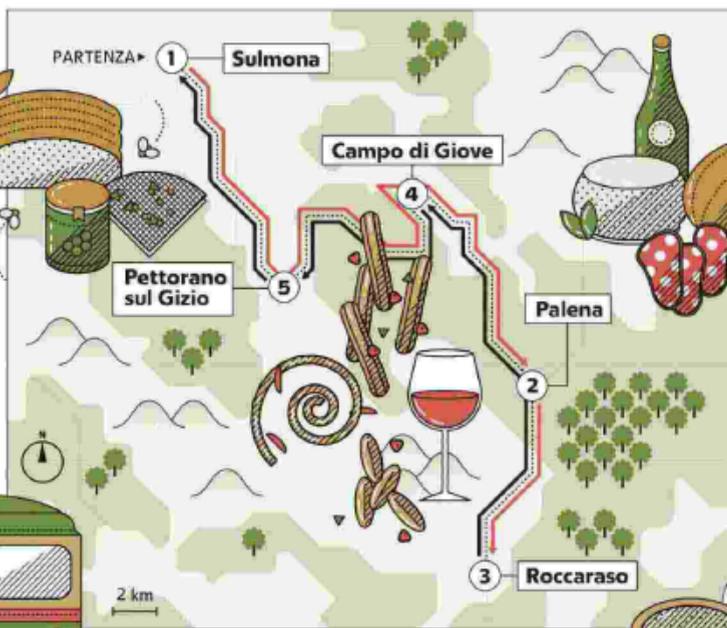
Biglietto del treno (36 euro) da comprare su www.railbook.it. Ticket di 14 euro per la degustazione da prenotare via mail (info@slowfoodabruzzo.it) o telefono (338.2680783-338.4167000)



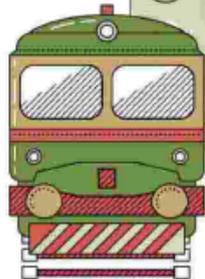
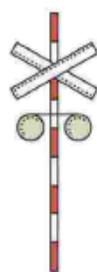
trionale. Vero capolavoro di ingegneria ottocentesca, la linea - che si inerpica fino a 1268 metri di quota, tra foreste e gole - è stata chiusa nel 2011, dopo più di un secolo di servizio, per essere ripristinata a scopi turistici tre anni dopo. Oggi è visitata da più di 20 mila persone all'anno. Quattro le tappe del viaggio, ognuna delle quali consacrata ad assaggi di alcuni dei 17 Presidi regionali. Si inizia con la stazione di Palena, dove oltre a salumi e formaggi si potrà provare l'olio ottenuto da olive della varietà "Intosso", tipica della fascia pedemontana della Maiella. Ad attende-

re i viaggiatori a Roccaraso, tra l'altro, ci saranno il pecorino Canestrato di Castel del Monte, la classica salsiccia di fegato aquilano e la mortadella di Campotosto - più prosaicamente chiamata "coglioni di mulo" - inconfondibile grazie al cuore di lardo, ormai preparata secondo tradizione da soli due produttori. Sulla via del ritorno, terza sosta a Campo di Giove per il pranzo: tra le opzioni, da non perdere gli gnocchetti di grano Solina, antichissimo frumento tenero, coltivato da secoli sul versante aquilano perché molto resistente al gelo, conditi con verza e fagioli di Paganica. Ultima fermata prima del rientro a Sulmona, il borgo di Pettorano sul Gizio, dove chiudere in dolcezza con una ferratella ai mieli dell'appennino aquilano. Appena dieci ore e una manciata di chilometri per "assaggiare" un'intera regione, dalle vette del Gran Sasso alle coste adriatiche. Altro che Orient Express.

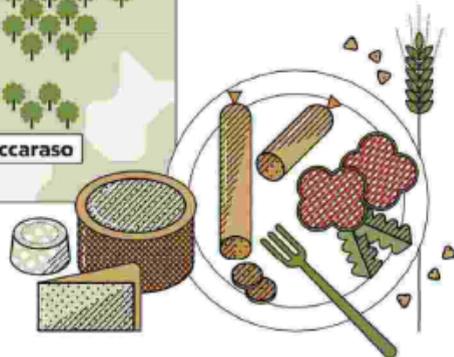
© RIPRODUZIONE RISERVATA



LE TAPPE DEL PERCORSO



→ andata
← ritorno



1**8.15**

L'appuntamento è alla stazione ferroviaria di Sulmona, al binario numero uno, dove ritirare il ticket degustazione di Slow Food.

Alle 9 il treno storico lascerà la città dei confetti per risalire la valle Peligna: il convoglio raggiungerà il Colle Mitra, entrando nel territorio del parco nazionale della Maiella

2**10.20**

La prima sosta del viaggio, della durata di un'ora, sarà alla stazione di Palena, affacciata sullo spettacolare pianoro del Quarto di Santa Chiara, a 1258 metri d'altitudine.

Si potranno assaggiare la Venticina del Vastese, il salsicciotto Frentano, la caciotta Frentana e il pane fresco condito con olio della varietà "Intosso"

3**11.40**

La seconda fermata è prevista nella cittadina di Roccaraso.

Ai viaggiatori sarà servito un piatto con salsiccia di fegato aquilano, mortadella di Campotosto, pecorino di Farindola, pecorino Canestrato di Castel del Monte, ricotta affumicata ai fumi di ginepro e pizza di grano Solina.

Il treno ripartirà dopo circa un'ora

4**13.10**

Sosta di tre ore a Campo di Giove, dove sarà allestito il mercatino con i Presidi Slow Food abruzzesi. Sarà offerto un primo a scelta tra i cavatelli alla Venticina e Canestrato, le tagliatelle con sugo di castrato e pecorino di Farindola e gli gnocchetti di Solina con verza e fagioli di Paganica, preparati da tre ristoranti del paese

5**16.50**

L'ultima fermata, di un'ora, sarà nel borgo di Pettorano sul Gizio.

I viaggiatori potranno assaggiare il pane di grano Solina con olio da olive Rustica e Gentile e concedersi una nota dolce finale con le tipiche ferratelle al miele dell'Appennino aquilano, in abbinamento a vino Montonico. Il rientro a Sulmona è previsto alle 18.15