Ferragosto, vini e Presìdi per accompagnare la pecora

Agosto 14, 2022

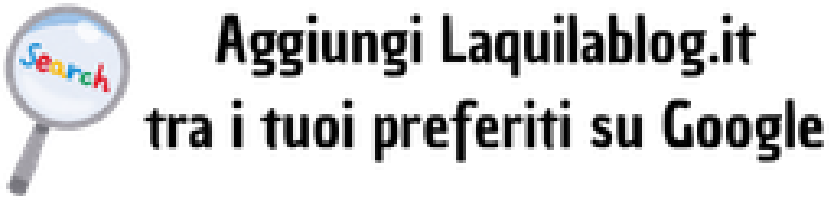


L'AQUILA – Quando si parla di Ferragosto in Abruzzo, l'alimento sovrano è indubbiamente la pecora. Che se lo si festeggi al mare, al lago o in montagna la possibilità che nei dintorni ci sia qualcuno che sta cuocendo arrosticini è incredibilmente alta. La pecora è, a tutti gli effetti, il cibo che contraddistingue la nostra regione e simboleggia la cultura Abruzzese, tra transumanza e pastorizia. La pecora si apprezza soprattutto per la qualità della carne che è essenziale rispetto ad altri cibi che invece richiedono un palato più attento nei quali la qualità passa più inosservata. Per questo motivo la pecora si inserisce a pieno titolo nella campagna Slow Food "Meno carne ma di migliore qualità". A

tal riguardo abbiamo intervistato Nicola Splendiani, responsabile del Presìdi della Condotta Slow Food dell'Aquila.

Quale vino sposa la pecora in tavola?

"Stando qui chiaramente dobbiamo pubblicizzare il nostro Montepulciano, se parli di Abruzzo devi parlare di questo vino e ogni azienda della zona ha delle proposte valide ad accompagnare la pecora. Sono carni grasse quindi ci vuole un buon rosso strutturato che arrotondi il sapore e sgrassi, non che faccia prevalere solo la pecora. Questa carne ha profumi e sapori molto importanti di conseguenza il vino dovrebbe complementarne le caratteristiche organolettiche" afferma Nicola Splendiani "Volendosi aprire a novità si possono considerare anche i vini fatti con l'uva Montepulciano che cresce sulle pendici del Conero abbinando un Rosso Conero" continua Nicola.



Con quali alimenti possiamo accompagnare la pecora?

"Per preparare la bocca, metterei un altro po' di grasso con Salsiccia di Fegato Aquilana, Mortadella di Campotosto e Canestrato di Castel del Monte. Se infine ci si vuole pulire la bocca metterei un'insalata di legumi con Fagioli di Paganica e Ceci di Navelli" conclude Nicola Splendiani.