



C COME MARCELLO SCHILLACI

di Cristina Mosca - Foto: Mario Sabatini



LASCIATE OGNI NOSTALGIA, O VOI CH'ENTRATE

A Teramo una Cantina per i ricordi

Avete presente il film d'animazione "Ratatouille"? Quello in cui il rigidissimo critico culinario si scioglie di fronte a questo piatto elementare e genuino, la ratatouille appunto, perché gli ricorda l'infanzia? Anche a Teramo è capitato che un emigrato sia tornato dopo 60 anni e abbia pianto assaggiando le mazzarelle e la trippa di Marcello Schillaci, identiche a quelle che mangiava quando la sua famiglia era ancora unita. «Il cibo è fonte di ricordi e di sorprese continue – confessa Schillaci, sulla soglia della sua Cantina – Teramo merita di non dimenticare la sua storia». Questo è un viaggio cominciato pochissimi anni fa, solo quattro in fondo, ma che è carico di un vissuto di quasi mezzo secolo. Siamo nel quartiere storico teramano di Porta Romana, sul corso, dove la prospettiva chiude le case in uno scenario medievale: «Guardate che bello – si interrompe, indicando con un gesto amorevole l'intero quartiere – è qui che sono nato ed è qui che ho passato una vita tra gli odori e i sapori delle Cantine. La gente era povera e si divideva tutto, dal cibo ai problemi: chi tornava dal fiume con i gamberi, chi coglieva gli ortaggi dai vicini orti... Si univano le materie prime e ci si sedeva a tavola, ordinando il vino del cantiniere mentre in cucina venivano preparati i pasti». Marcello Schillaci non vuole essere chiamato ristoratore, bensì promotore della tradizione teramana; a noi piace definirlo un nostalgico, perché sappiamo benissimo che si nascondono più ricordi in un piatto di pasta che in una lettera d'amore. «Ho rilevato quella che fino agli anni '70 è stata la Cantina di Falasca – racconta – e che era proprio accanto a quella di "Papparone", con la quale collaborando, respirando l'atmosfera di quartiere: è proprio questo posto che mi ispira: non avrebbe senso far nascere un'altra Cantina altrove». In questo tratto di strada, infatti, il tempo pare fermo a quarant'anni fa: a partire dai muri, pregni di fumi e odori, per passare all'arredamento, rigorosamen-

te monocromatico, fino alle fotografie, ai suppellettili che sono quasi oggetti da collezione e anche agli strumenti da lavoro. «L'ultimo acquisto è di pochi giorni fa» annuncia mostrandoci orgoglioso uno scolapasta degli anni '60, tutto in metallo e con i piedini arricciati. Dietro di lui troneggiano la tabella dei gelati confezionati Toseroni e l'insegna su ferro del suo locale: «L'ho commissionata al giovane artista Berardo Di Bartolomeo – racconta – chiedendogli di farla come l'avrebbe fatta un artigiano di cinquant'anni fa, quindi riconoscibile anche dagli analfabeti: grazie al disegno di una damigiana, un bicchiere di vino e affettati sul tagliere, chi non sapesse leggere il nome "Cantina di Porta Romana" capirebbe che in questo posto si beve e si mangia. Credo nelle mie idee e credo che siano apprezzate da chi vuole rivivere un momento autentico. La mia è una "cucina cucinata", quella della più vera tradizione teramana ma anche abruzzese, del sugo lasciato a cottura per tre ore e dell'uso, a volte anche sconsiderato, di odori come timo, salvia, maggiorana, prezzemolo, rosmarino... Sono la base della nostra storia». Mosso da questa passione, Marcello Schillaci ha di recente fondato l'Art, l'associazione Ristoratori Teramani (www.arteramo.it): otto realtà più o meno storiche che condividono l'obiettivo di tutelare la cucina teramana e di far rivivere il quartiere all'interno delle mura, cominciando dalla manifestazione dei primi giorni di agosto "Porta Romana bella" e probabilmente proseguendo, a settembre, con un revival della Sagra del Gallinaccio, che altro non è se non il tacchino alla canzanese. Nella sua opera di tutela e promozione della tradizione, Marcello Schillaci confessa di avere un "mito" personale: Carlo Marconi, scomparso negli anni '90, che già quarant'anni fa sottolineava l'importanza della vita nei borghi creando un momento di incontro nel suo giardino, "Lo svariato". E conclude: «Persone così non dovrebbero morire mai».

PENNETTE

ai *Gamberi di fiume* CON SUGO LUNGO



Ingredienti per 6 persone:

1 kg di gamberi di fiume; erbe aromatiche, maggiorana, timo, lauro, peperoncino e aglio; 1 bicchiere di vino; 1 kg di pomodori pelati; 600 gr. di mezze penne rigate;

Preparazione:

Mettere a soffriggere in abbondante olio i gamberi di fiume, bagnare con vino, aggiungere tutti gli odori, versare i pelati passati a mano e lasciare in cottura per circa 1 ora a fuoco lento; a sugo cotto aggiungere pasta e 2-3 mestoli d'acqua.

Il piatto va mangiato con il cucchiaio.

Mazzarelle

ALLA TERAMANA



Ingredienti:

Coratella di agnello; erbe aromatiche, maggiorana, timo, rosmarino, peperoncino, aglio e cipolla; insalata lattuga romana per avvolgere le listelle; pomodori pelati; vino

Preparazione:

Tagliare a listelle la coratella, (cuore, polmone e fegato d'agnello), avvolgerle in foglie di lattuga e legare con la stessa coratella; fare bollire per circa mezz'ora; in una teglia mettere abbondante olio e inserire le mazzarelle; aggiungere una spruzzata di vino, gli odori, il pomodoro e lasciare in cottura per circa un'ora.