

“Scherza col cuoco”, iniziativa per il bosco di San Giuliano

L'AQUILA. “I sapori del bosco. Vita nuova per San Giuliano” è l’iniziativa che “Scherza col cuoco”, la scuola di cucina con sede all’Aquila, presieduta da **Carlo Gizzi**, in collaborazione con Slow Food dell’Aquila, organizza per non «far cadere l’attenzione dell’opinione pubblica sul problema della pineta di San Giuliano, devastata dall’incendio dello scorso 9 agosto». Saranno adottate, a partire dai primi di dicembre, una serie di iniziative che si ispirano a «questo patrimonio aquilano di colori, di profumi, di sensazioni, di spiritualità, di vita sana, di incontri, nella speranza che torni a svolgere il suo ruolo di punto di aggregazione e di interesse». Nei ristoranti convenzionati (che saranno resi noti in seguito), verranno offerti menù contenenti proposte gastronomiche realizzate utilizzando i profumi e i sapori che il bosco di San Giuliano regalava: funghi, tartufi, bacche, erbe officinali, essenze aromatiche, frutti selvatici, arbusti ornamentali. Ogni ristorante che aderisce, dovrà mettere nel proprio menù uno dei piatti con i sapori del bosco di San Giuliano, con un sovrapprezzo che andrà a un fondo per la rinascita del bosco di San Giuliano. In questi ristoranti sarà possibile assaporare piatti come minestra di fagioli e patate al profumo di timo, stracciatella in brodo aromatizzata al tartufo nero, maltagliati con salsa ai funghetti pinaroli, bracioline di maiale alla brace di ginepro, coscio di maialino al forno con salsa di ginepro, salmi di cinghiale agli aromi del bosco di san giuliano, carré di agnello alle bacche di ginepro, carpaccio di agnello affumicato con essenze resinose, ferratelle aquilane con salsa ai frutti del bosco, dolce di mandorle e pinoli, perelle selvatiche in salsa di vino rosso, elisir di bacche del bosco.

I Sapori del bosco di San Giuliano nei menù dei ristoranti aquilani

L'AQUILA - L'estate scorsa, il 9 agosto, uno dei simboli più antichi ed amati della città, è andato distrutto a seguito di un devastante incendio causato dalla mano dell'uomo. Centinaia di ettari della pineta di San Giuliano, popolati da centinaia di specie animali e vegetali, sono ormai ridotti ad una desolante superficie grigia che oltre a rappresentare una ferita che resterà aperta e sanguinante per più di 20 anni, costituisce anche un pericolo per la popolazione a causa del rischio idrogeologico che nell'intera area, a detta degli esperti della protezione civile, è ritenuto "altissimo" per effetto della mobilità del terreno. Se si abbassasse il livello di attenzione sulla pineta di San Giuliano, l'area degraderebbe ogni giorno di più con conseguenze facilmente immaginabili che ricadrebbero sulle popolazioni più giovani per i prossimi decenni. "Scherza col cuoco" - scuola di cucina con sede all'Aquila - in collaborazione con "Slow food" dell'Aquila e con gli esercizi aderenti all'iniziativa, intende riproporre all'attenzione della pubblica opinione il caso della pineta di San Giuliano, adottando una serie di iniziative che si ispirano a questo patrimonio aquilano di colori, di profumi, di sensazioni, di spiritualità, di vita sana, di incontri, nella speranza che torni a svolgere il suo ruolo di punto di aggregazione e di interesse. A partire dal prossimo mese di dicembre, in tutti i ristoranti convenzionati, verranno offerti menu contenenti proposte gastronomiche realizzate utilizzando ciò che resta dei profumi e dei sapori che il bosco di san Giuliano ci regalava: funghi, tartufi, bacche, erbe officinali, essenze aromatiche, frutti selvatici, arbusti ornamentali: nel tentativo di dimostrare che il bosco era - e tornerà ad essere - una risorsa anche per arricchire la nostra tavola e i piatti della nostra tradizione. In questi ristoranti sarà possibile assaporare piatti come minestra di fagioli e patate al profumo di timo, stracciatella in brodo aromatizzata al tartufo nero, maltagliati con salsa ai funghetti pinaroli, bracioline di maiale alla brace di ginepro, coscio di maialino al forno con salsa di ginepro, salmi di cinghiale agli aromi del bosco di san giuliano, carré di agnello alle bacche di ginepro, carpaccio di agnello affumicato con essenze resinose, ferratelle aquilane con salsa ai frutti del bosco, dolce di mandorle e pinoli, perelle selvatiche in salsa di vino rosso, elisir di bacche del bosco di San Giuliano. Gli esercizi convenzionati sono impegnati a proporre nel menu del giorno almeno uno di questi piatti per tutta la durata dell'iniziativa, prevedendo, per gli stessi, un aumento del costo e facendone espressa comunicazione al cliente, al quale verrà consegnata una brochure e una vetrofania sulla campagna. Le finalità della iniziativa, inoltre, verranno enunciate in un foglietto illustrativo che sarà allegato ad ogni singolo menu di sala. La campagna "I sapori del bosco - vita nuova per San Giuliano" proseguirà almeno fino alla prossima primavera con una serie di iniziative e proposte che saranno finalizzate alla costituzione di un fondo che, in accordo con il comune dell'Aquila, sarà utilizzato per ridare vita al bosco. Per informazioni e proposte: info@scherezacolcuoco.it