

Ci vuole un G.A.S. (autunno 2018)

I prodotti, le persone, le storie

Guanciale amatriciano (500g) Salumi Berardi, Campotosto (AQ)

Ernesto Berardi è il titolare di un'azienda che da sei generazioni è protagonista della produzione salumiera della zona di Amatrice. Oltre al tradizionale guanciale amatriciano, si producono altre grandi eccellenze, tra cui due Presidi Slow Food: la mortadella di Campotosto e la Salsiccia di fegato aquilano.

Vi proponiamo un articolo di Carlo Petrini a lui dedicato, che parla delle vicende legate al terremoto e al post-terremoto: <http://www.slowfood.it/il-senso-del-guanciale-per-amatrice/>

Sito internet aziendale: <http://www.salumiberardi.it/>



Pecorino dei Monti Sibillini (Presidio Slow Food, mezza forma stagionata da 750g) Enrico Beccerica, Gualdo (MC)

In questi ultimi anni la presenza di pastori nell'area marchigiana dei Monti Sibillini è notevolmente diminuita: di conseguenza l'allevamento della pecora Sopravissana, storicamente presente in questi pascoli, è stata quasi completamente abbandonata in favore di razze più produttive. Con il latte delle pecore si produce il pecorino dei Monti Sibillini, di cui Enrico Beccerica è uno dei pochi produttori rimasti: «Le mie 750 pecore possono pascolare liberamente ad alta quota e stare a contatto con la natura, a differenza di quelle delle aziende in pianura. Però per noi il lavoro è più difficile, perché dobbiamo spostare le greggi in

terreni impervi e d'inverno può esserci la neve che complica le cose. Molte aziende si fanno scoraggiare da queste difficoltà e chiudono, ma ora i giovani si stanno accorgendo che c'è una prospettiva di lavoro e tornano in queste zone».

Sito internet del Presidio Slow Food:

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/pecorino-dei-monti-sibillini/>



Roveja di Civita di Cascia (Presidio Slow Food, 250g)

Lenticchie di montagna (500g)

Silvana Crespi de Carolis, Cascia (PG)

Silvana Crespi è l'artefice della riscoperta della roveja o roveggia, un antico legume di cui si era persa traccia. È proprio nel periodo di ricostruzione da un altro terremoto, quello del 1979, che Silvana ne ritrova nella cantina di famiglia un barattolo di semi, recuperando poi memoria della sua storia dimenticata e riprendendone la faticosa coltivazione. Tra le altre produzioni, di bassa resa e grande qualità, il pregiato zafferano, il farro e le lenticchie di montagna (il paese si trova a 1.200 s.l.m.).

Ne racconta la storia Carlo Petrini in un bell'articolo, che parla anche delle difficoltà che in maniera indiretta sono derivate dal recente terremoto:

<http://www.slowfood.it/da-un-seme-in-barattolo-e-rinata-la-memoria/>

Sito internet del Presidio Slow Food della Roveja:

<https://www.fondazione Slow Food.com/it/presidi-slow-food/roveja-di-civita-di-cascia/>

