

WEEK END GOURMET

Giuliana | Pescocostanzo (AQ)
 via Contrada Pedicagna sn | tel. 0864 641 127 - 3332 111 225
 www.aziendaagricolagiuliana.it | **DOPPIA 65/80 euro** prima
 colazione inclusa | **PASTO** cena in famiglia per gli ospiti 15 euro
 di **Luciana Squadrilli** FOTO **Patrizio Cocco**



L'AGRITURISMO

**Le forme di Monica,
 l'Heidi della Majella**



DOV'È MONICA? È al caseificio, a fare la ricotta. O nel punto-vendita con dei clienti, o al computer nel suo ufficio. Oppure sta spiegando ai bambini ospiti della fattoria didattica la differenza tra un uovo d'oca e uno di gallina. Chi la cerca l'aspetta, senza spazientirsi più di tanto. Non solo perché qui, in una tranquilla valle del Parco della Majella a poca distanza dal grazioso

borgo di Pescocostanzo, anche i cittadini si adeguano a ritmi più calmi, ma perché tutti sanno che Monica Macino ha tanto da fare, forse troppo, ma senza di lei non sarebbe la stessa cosa. Nel 2000, insieme al fratello Guido - che segue l'aspetto zootecnico ed è un abile cacciatore - ha deciso di rilevare l'azienda di famiglia dopo la scomparsa della madre Giuliana. Un dolore intenso che aveva portato Franco, il padre, a decidere di lasciare l'attività dove da sei generazioni la famiglia allevava animali e produceva formaggi. Così Monica, che da diversi anni si era trasferita nella vicina Pescasseroli, ha deciso di tornare nella casa dov'era nata e

Franco, il padre di Monica, è il legame con la tradizione. A lui spetta l'ultima parola sulle forme di cacio. «Vanno curate come le creature»



di dedicarsi all'azienda e alla caseificazione. «Ho imparato da mia madre, i suoi formaggi li vendevamo nella macelleria di mio padre in paese. Poi mi ero dedicata ad altro ma forse, sotto sotto, l'idea di tornare qui c'era già – racconta lei, sempre con il sorriso – Mi sono sempre piaciute le pecore, le mie amiche mi chiamano Heidi!». Dalle sue parole si capisce che l'eredità di Giuliana va oltre l'arte casearia: è all'armonia che regnava nella sua casa e trasmessa ai figli che, probabilmente, si deve l'atmosfera unica che si respira venendo qui, ad acquistare del formaggio o a trascorrere qualche giorno nell'agriturismo. Monica infatti non è solo un'infaticabile lavoratrice ma un'imprenditrice moderna e dinamica: quando ha capito che l'allevamento non bastava a garantire il futuro dell'azienda ha pensato di dedicarsi anche all'attività ricettiva. Dall'estate scorsa il bel casale rosa ospita sei camere arredate con gusto e una sala comune dove si fa colazione con torte e crostate ancora calde (Monica si sveglia all'alba per cuocerle, perché «vuoi mettere una crostata appena sfornata?»). «Dopo aver costruito le suite per le pecore, ho pensato a quelle per gli amici!» scherza lei, per cui gli ospiti sono, davvero, tutti amici. Le pecore di razza sopravvissana (che dà un latte ricco e profumato, ottime carni e una lana ricercata) sono nel nuovo ovile, ampio e al riparo dai lupi che in passa-

«Le pecore sono il cuore dell'azienda - fa Monica - senza di loro tutto questo non sarebbe mai esistito!»
«Per una settimana mi sono svegliato ogni notte, pensando alle pecore: "Come faranno ad abituarsi alla nuova mungitrice?"»
racconta Franco. Ma si capisce che il primo a doversi abituare è stato lui...

L'AGRITURISMO

WEEK END GOURMET

to decimarono il gregge dei Macino. Da un po' di tempo c'è anche una mungitrice automatica che ha alleviato di molto il lavoro di Franco, un uomo tutto d'un pezzo, un pastore di montagna, ma anche straordinariamente acuto e moderno. Dopo le prime perplessità, ha dato carta bianca a Monica e ora è orgoglioso di lei. Nello spazio sotto la loro abitazione, dove fino a poco tempo fa stavano le pecore, ora c'è la bella sala degustazione dove si sta seduti davanti al camino ad ascoltare "nonno Franco" (come lo chiamano tutti i bimbi) che racconta storie di lupi e di orsi, e dove si fanno le "cene in famiglia" in cui si sta tutti insieme e ognuno dà una mano. Per gli ospiti che lo desiderano, Monica prepara gustosi piatti a base dei prodotti aziendali: la ricotta salata "pescolana", che con la breve stagionatura si copre di una leggera muffa e acquista un sapore intenso, quella fresca accompagnata dalla pancetta arrostita (Franco è anche un provetto norcino), il pecorino in varie stagionature, semplice o aromatizzato con erbe o noci. A Natale si apre il "Maggiolino", fatto in primavera quando il latte è più profumato e, con il delicato caglio di vitello, si ottiene un formaggio unico, dolce e intenso al tempo stesso. Tutti i formaggi sono prodotti a latte crudo, e rispettando il ciclo naturale delle pecore e i periodi di "asciutta". Poi i ravioli di ricotta, l'agnello *cac'e ova*, i dolci. Nei dintorni si fanno belle passeggiate, si scia... o si ozia! «L'importante è che chi viene qui stia bene, in tranquillità», dice Monica, e a chi obietta che forse di un po' di tranquillità ne avrebbe bisogno anche lei risponde che va bene così, è soddisfatta di ciò che fa. Ai bambini poi tiene in modo particolare: per loro è nata la fattoria didattica in cui lei e alcune collaboratrici insegnano a fare il formaggio, il pane, la lana e li guidano in un percorso sensoriale alla scoperta della natura. Infine, c'è l'area pic-nic, ideale per la bella stagione: si acquistano i prodotti in azienda – formaggi, carni, salumi – e si cuociono sulla brace preparata da Franco. Ma il momento clou è quello del caffè: Monica ne porta una grande caraffa e la posa su un tavolo. Ognuno si serve e poi la passa agli altri tavoli vicini. E se per caso dovesse fermarsi a un tavolo di nuovi arrivati, ci pensa qualcuno dei "veterani" a farla ripartire. Con un sorriso.