



FOOTPRINT

Nei parchi si trovano tesori che fanno gola



di **Maria Bianucci**

Da architetto, laureata alla Sapienza di Roma, a chef di successo, a ricercatrice di prelibatezze nelle aree protette del Paese. È il percorso non proprio banale di Maria Paolillo, proprietaria insieme alla sorella Lina dell'Enoteca Ferrara, in piazza Trilussa, porta d'accesso allo storico quartiere di Trastevere. Il locale era anticamente un convento. Nel 1989 Maria Paolillo lo ristruttura con gusto dividendolo in tre diversi ambienti: uno per la degustazione dei vini, l'altro un raffinato ristorante, il terzo un'osteria dedicata alla cucina tradizionale contadina. Un incantevole giardino ospita pochi tavoli per fumatori, mentre nella cantina sotterranea riposano 26 mila bottiglie, 1.300 etichette, di vini esclusivamente italiani. Lina è sommelier, Maria invece - senza mai aver frequentato un corso di cucina - è la cuoca del locale. Ma la sua specialità è la ricerca delle materie prime. La qualità, innanzitutto. «La mia famiglia operava nell'industria del corallo, mia madre era concertista, non posso vantare radici, solo una gran passione e molto studio».

Un giorno di qualche anno fa un'amica lascia il lavoro, vende tutto ciò che possiede e si trasferisce all'interno di un Parco nazionale con l'intenzione di creare un albergo diffuso. «Naturalmente contava sull'aiuto pubblico che invece non è mai arrivato. Allora mi sono fatta un po' di domande su cosa siano i Parchi e andando un po' a fondo mi son fatta l'idea che la proliferazione di aree protette sia una questione meramente politica. Così si scavalcano i comuni interessati e si decentra frammentando ri-

sorse destinate a nuove istituzioni. Ma soprattutto si illude la popolazione che con grandi sacrifici vive in quelle zone, promettendo di promuovere i loro prodotti e poi...nulla. O quasi».

Quattro anni fa, Maria si mette in testa di andare a rintracciare le eccellenze prodotte nei Parchi per poi proporle e promuoverle nel suo locale. Il primo, la ventricina, salume tipico abruzzese, lo trova nel Parco naturale della Montagna vastese. Da allora le incursioni si moltiplicano, dal Parco dei Cento Laghi, sull'appennino parmense, a caccia di farine, in particolare quella di castagne («Da prenotare con molto anticipo perché ne macinano piccole quantità»), al Parco dei Monti Lepini, in Cio-

«All'Enoteca Ferrara di Roma si gustano solo prelibatezze delle aree protette»

ciaria, per una salsiccia dal gusto particolare. Sino all'acqua minerale che si serve nel locale, imbottigliata nel Parco trentino Adamello Brenta.

L'ultima scoperta, di cui va molto fiera, Maria se l'è andata a cercare in Piemonte, nel Parco naturale dell'Alta Valsesia. È un formaggio di capra battezzato Gianduiotto per la forma simile al cioccolatino torinese, ma di ben altre dimensioni a cominciare dal peso intorno ai cinque chili. «Viene prodotto in una minuscola frazione di Fobello, a 1.100 metri di altitudine, e fatto stagionare in piccole cantine distribuite sotto le case del paese. Il produttore ha deciso di sperimentare e dare in esclusiva alla mia enoteca una variante: un gianduiotto messo a stagionare in foglie di castagno. Una vera chicca».

footprint@ilsole24ore.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA