

La tradizione enogastronomica

Una cultura millenaria, come quella abruzzese, non poteva non avere una florida e variegata enogastronomia. Una cucina tra le più complete, in grado di coniugare i sapori di mare con le essenze di alta montagna, passando attraverso i delicati

profumi della media collina. Infatti, l'Abruzzo può vantare, come poche altre regioni in Italia, una incredibile varietà di prodotti di tipo enogastronomico, dal pesce pregiatissimo dell'Adriatico alle verdure ed erbe aromatiche dei duemila metri di altitudine.

La cucina che ne deriva si esprime in mille diversi modi, che testimoniano della cultura e delle tradizioni delle comunità abruzzesi.

Da qualche tempo questa ricchezza e il lavoro degli operatori del settore (produttori, ristoratori, giornalisti e associazioni enogastronomiche etc.) stanno facendo conoscere ed apprezzare il nostro territorio in tutto il mondo (basti pensare ai continui riconoscimenti che il nostro vino ottiene nella maggiore rassegna enologica mondiale, il «Vinitaly» di Verona).

Questo territorio si dimostra particolarmente generoso per la pratica dell'allevamento: spaziando dalle zone costiere di clima mite alle alture appenniniche, è possibile mantenere gli animali al pascolo per tutto l'arco delle stagioni. Dagli inverni miti nelle aree basse della valle, fino ad est dell'alveo del fiume Pescara, si passa in prima-

vera-estate sulle falde delle cime più alte del massiccio del Genzana, della Majella e del gruppo della Montagna Grande, dove ancora possiamo ritrovare i segni di antichi ricoveri per il bestiame, realizzati in pietra a secco per difendere il

gregge dai tentativi di furto e dalle incursioni degli animali selvatici.

La grande varietà di condizioni climatiche e di tipi di terreno determina delle differenti condizioni di col-



tivazione che hanno prodotto una notevole ricchezza di biodiversità. Nonostante le perdite subite nel corso degli ultimi decenni, la regione è ancora generosa nell'offrire tanti ecotipi di spe-



13
cie e di varietà differenti che, spesso, sono coltivate in con-



dizioni per loro estreme. Cereali e legumi, oltre che vite e olivo, sono le colture base, diffuse in ogni ambiente della regione sin dalle epoche più remote, dai loro raccolti dipendeva la sopravvivenza delle popolazioni abruzzesi.

Nel periodo estivo, e soprattutto nel mese d'agosto, è possibile trovare tanti di questi prodotti trasformati in gustose pietanze, infatti è proprio in estate che esplodono in Abruzzo sagre gastronomiche le cui finalità non sono tanto quelle di ricordare la bontà di alcune specialità culinarie, ma di attirare per l'occasione nei paesi organizzatori il maggior numero possibile di turisti.

Le *sagre*, in origine, erano feste popolari che celebravano un evento del raccolto o dell'annata, come per esempio la *sagra dell'uva* a Ortona a Mare, e ad esse si accompagnavano di norma fiere e mercati concessi fin dal Medioevo con privilegi reali.

Tempo d'estate, dunque, tempo di



sagre. Talvolta utili, quando sono preposte a valorizzare alcuni prodotti stagionali ed areali come i legumi, oppure a divulgare la rielaborazione di alcuni piatti appartenenti alla cultura della "cucina povera". Hanno assunto così da alcuni decenni una rilevante

notorietà la «Sagra dei ceci» a Navelli e quella delle lenticchie a Santo Stefano di Sessanio grazie alle quali il pubblico, sempre più numeroso quello dei *gourmets*, ha avuto modo di apprezzare il

s a p o r e
insuperabile di questi legumi di montagna. Merita una particolare menzione nel settore delle carni quella di maiale e soprattutto la *porchetta* di Campi e di Ripa Teatina.

Le sagre relative allo zafferano (comprensorio Navelli-Civitaretenga), all'aglio rosso di Sulmona e al tartufo (come quelle organizzate nei centri della Valle dell'Aterno, a Belfi, a Fontecchio, a Succiano) hanno contribuito a valorizzare questi tipici prodotti assai rilevanti nella cucina odierna e sotto l'aspetto commerciale.

Oltre alle sagre citate, vanno ricordate anche la «Sagra delle castagne» a Ocre (seconda metà di ottobre), assai interessante per le proposte del loro abbinamento con zuppe e minestre a base di ceci e lenticchie, e la cosiddetta «Bisagra delle ranocchie e degli gnocchi» che avviene a Molina Aterno nella prima metà di agosto.

