

Alba Adriatica. “ Carnevale gustoso, dall’antipasto all’amaro, con il tema dedicato all’enogastronomia”

Un tema davvero gustoso scelto dall’associazione Albamici per la quinta collezione di costumi che verrà presentata nella serata di venerdì 8 agosto per il grande Carnevale di Alba Adriatica. Sfileranno i piatti tradizionali della Regione Abruzzo, dal timballo fino alla genziana. «Abbiamo pensato di rappresentare alcune pietanze, quelle più importanti della nostra terra, per far assaporare la cultura enogastronomica abruzzese e perché no, per far venire anche l’acquolina in bocca ai nostri turisti» ha commentato il presidente del gruppo Albamici Tonino Ferri.

«Quante “storie” può raccontarci un sapore, un profumo, un piatto? Quante esperienze può ricordarci un aroma, una spezia, un calice di buon vino? E quei foglietti di carta ingialliti dal tempo e un pò squalciti perché passati nelle mani delle donne di famiglia, chiusi in un cassetto e custoditi gelosamente, dove ritroviamo le dosi e gli ingredienti giusti per quella ricetta che tanto amiamo. Il grembiule infarinato, la tovaglia per le occasioni speciali... E poi la famiglia riunita a tavola, la nonna e la mamma che la mattina preparano la massa per la chitarra, il pranzo della domenica, di Pasqua o di Natale. Il mercato gremito di gente che sceglie la frutta e la verdura più fresca ed il pesce appena pescato. Vogliamo parlarvi dei piatti preparati in famiglia e nelle trattorie, dei prodotti genuini che ci regala la nostra terra e che non possono mai mancare nella borsa della spesa. La collezione dei costumi dell’associazione Albamici rappresenta un viaggio attraverso i sapori della terra d’Abruzzo e s’ispira **all’Expo Milano 2015** che ha voluto mettere in scena un tema dedicato interamente all’enogastronomia e alla cultura dei paesi» recita la presentazione della quinta collezione di costumi realizzata dal costumista Vincenzo Vitale di Acireale con la costante collaborazione del gruppo Albamici.

Nel corteo mascherato sfileranno 15 portate appetitose:

Chitarra con le pallottine

Piatto della tradizione teramana. La chitarra (in dialetto maccarunàre) è un attrezzo tradizionale abruzzese che si usa per fare gli spaghetti alla chitarra. È costituito da fili di acciaio tesi, accostati parallelamente su un intelaiatura di legno. Pressando con il mattarello la sfoglia di pasta sui fili della chitarra, si ottengono gli spaghetti. Particolarmente graditi con le pallottine che sono delle polpette di piccole dimensioni preparate rigorosamente a mano e servite con abbondando sugo. L’attrezzo utile per tagliare i maccheroni è stato realizzato per la prima volta dai “setacciarì” di San Martino sulla Marrucina in provincia di Chieti intorno al 1860. Spesso lo si trovava come oggetto che faceva parte del corredo della sposa.

Panarda

Il rito affonda le sue radici tra il 1500 e il 1600 nella zona del pescarese. Per le genti d’Abruzzo ricopriva grande importanza l’ospitalità a tavola, infatti, era buona usanza, organizzare un abbondante banchetto per ristorare i poveri. Si preparavano una decina di pietanze in onore degli ospiti che non dovevano essere mai meno di venti. Non potevano mai mancare brodi, zuppe, agnello, formaggi, salumi, pesci e tanto altro. Con il passare dei tempi, la Panarda diventò utile per consolidare amicizie e alleanze. Anche Gabriele D’Annunzio partecipò all’antico rito dal notaio Quirino Federico Ercole a Luco dei Marsi.

Timballo

Piatto immancabile a Natale e Capodanno. Si prepara con le “scrippelle” ovvero frittatine sottili di acqua, farina e uova, simili alle “crepes” francesi che, poste a strati, ospitano spinaci, uova, dadini di formaggio, mozzarella e pallottine. È la classica ricetta tramandata da madre in figlia.

Cerasuolo

Vino ottenuto da uve di Montepulciano. Il colore è rosso e detto "cirasce" che in dialetto abruzzese significa ciliegia. Nel sapore ritroviamo i frutti rossi quali prugne, pesche ed ovviamente ciliegie. Il vino appartiene alla categoria DOC e DOCG.

Parrozzo

Dolce preparato nel 1920 da Luigi D'Amico titolare di un laboratorio di pasticceria a Pescara che ebbe l'idea di fare un dolce dalle sembianze di un pane rustico, detto anche pane rozzo, da cui è derivato il nome. La prima persona che assaggiò il Parrozzo fu Gabriele D'Annunzio che, estasiato, scrisse un componimento: «È tante 'bbone stu parrozze nove che pare na pazzie de San Ciattè, c'avesse messe a su gran forne tè la terre lavorata da lu bbove, la terre grasse e lustre che se coce... e che dovente a poche a poche chiù doce de qualunque cosa doce...».

Confetti

Nel 1400 a Sulmona si sviluppa un'accurata lavorazione nel monastero di Santa Chiara, con dei fili di seta i confetti venivano legati fra loro per decorare fiori, spighe, grappoli e rosari. La confetteria di Sulmona è considerata la più antica d'Italia.

Mazzarelle

Piatto che non può mancare nel pranzo pasquale dedicato all'agnello. La coratella viene avvolta in foglie di indivia legate con budelline dello stesso agnello. Le mazzarelle possono essere servite sia in umido, lasciate cuocere nel sughetto che al forno.

Virtù

Ricetta da degustare esclusivamente il primo maggio che rispetta con rigore le scadenze del calendario e i ritmi di stagione. I contadini di un tempo, al termine dell'inverno vuotavano le dispense di ciò che era stato conservato nella stagione invernale. Così univano i legumi secchi agli ingredienti freschi della nuova stagione. Il sapore deve nascere da una perfetta miscela e non deve emergere nessun elemento in particolare. La preparazione è molto lunga e complessa.

Brodetto alla Vastese

Piatto della zona di Vasto. Nasce, così come oggi lo conosciamo, con l'arrivo del pomodoro, importato dai conquistadores spagnoli. Il pesce viene cucinato intero e non a pezzi, tranne alcune tipologie che devono essere tranciate, in un coccio. La tradizione vuole che non si giri mai il pesce all'interno del coccio che va "trizzicato" ovvero scosso delicatamente. Proprio la pentola di terracotta ricopre un ruolo fondamentale nella preparazione del brodetto.

Arrosticini

Squisiti spiedini di carne ovina tagliata a tocchetti. Gli arrostiticini sono chiamati comunemente in Abruzzo "rustell". Sono accompagnati da fette di pane casereccio unto con olio extravergine d'oliva. «L'area di diffusione originaria è nella zona pedemontana sul versante orientale del Gran Sasso, principalmente in provincia di Pescara. I nostri spiedini sono giunti intorno agli anni Cinquanta, importati da ambulanti e immigrati stagionali provenienti da Villa Celiera, il paese che sembra proprio configurarsi come la piccola "patria" degli arrostiticini» ha scritto il professor Francesco Avolio docente di Linguistica Italiana all'Università degli studi dell'Aquila nel suo documento "Il mistero degli Arrostiticini".

Tartufo

Nel territorio dell'Aquila c'è una produzione spontanea del tartufo. Numerose sono le specie che nascono, ma in particolare è commercializzato il tartufo nero. È uno dei prodotti d'eccellenza nazionale chiamato anche "oro nero" in quanto trattasi di un

prodotto pregiato e di alta qualità.

Pecorino di Farindola

Formaggio prodotto con il latte di pecora e caglio di suino, sul versante orientale del massiccio del Gran Sasso in quantità molto limitate ed è probabilmente l'unico che ancora segue un metodo che risale ai tempi dell'antica Roma. La tradizione vuole che solo mani femminili possono cimentarsi nella produzione; il processo è molto lungo e la stagionatura va da tre a dodici mesi.

Zafferano

Prodotto nell'altopiano di Navelli, in provincia dell'Aquila. Fu introdotto dalla Spagna nel XIII secolo grazie ad un frate domenicano della famiglia Santucci. Il frate era un grande appassionato di agricoltura e colpito dalla pianta di zafferano, decise di coltivarla nelle terre di Navelli. I nobili locali iniziarono a commercializzare lo zafferano nei mercati milanesi e veneziani. Il Re Roberto D'Angiò nel 1317 abolì le tasse sullo zafferano per favorirne il commercio all'estero verso Francoforte, Marsiglia, Vienna, Norimberga ed Augusta. Una volta affermatosi, reintrodusse la tassazione per costruire un ospedale e la basilica dedicata a San Bernardino da Siena.

Genziana

Ottima per chiudere un pasto abbondante. Infatti è un eccellente e naturale digestivo. Nasce sulle pendici del Gran Sasso, dal sapore amaro e ricavato dalle radici della pianta. Spesso viene prodotto direttamente in casa.

Scrippelle Mbusse

Tipico piatto teramano, costituito da sottilissime frittatine inzuppate in uno prelibato brodo di carne. Si preparano versando su una padella calda, una pastella di farina, acqua e uova. Il piatto è servito con un abbondante spolverata di parmigiano.

Il carnevale di Alba Adriatica, organizzato dall'associazione Albamici, torna a sfilare sul lungomare Marconi venerdì 8 agosto a partire dalle 20. Si concluderà, come di consueto, nella parte nord della città in zona Rotonda Nilo. Al termine dello spettacolo, la presentatrice Fancy Menei premierà i migliori gruppi della serata.

La sfilata partirà alle 20 nella zona sud del lungomare Marconi e giungerà nella parte nord a mezzanotte circa. Saranno presenti i carri allegorici di Sant'Egidio alla Vibrata e Notaresco. Non mancheranno neanche i gruppi esterni come Crema, Misterbianco, Anzio, Bologna e il gruppo Asl di Termoli del centro diurno di salute mentale. Tutti i cittadini che desiderano entrare nel serpentone mascherato, potranno iscriversi all'ufficio lat alla Rotonda Nilo. I gruppi in sfilata parteciperanno al concorso la "Maschera d'oro". I primi tre in classifica, vinceranno un importante trofeo. Le opere in oro, argento e bronzo, sono realizzate dal maestro orafo Luigi Valentini del "Valentini Gioielli" di Giulianova.

Ospite della serata Francesca Fichera showgirl televisiva che affianca Carlo Conti nel quiz L'Eredità su Rai Uno. Infine, si terrà la presentazione del 17° carnevale di Alba Adriatica, il 7 agosto alle 21 all'hotel Excelsior. La conduzione della serata è stata affidata alla straordinaria Alessandra Borgia giornalista Mediaset.