ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Marsica, conviviale a tema “Ovini: non solo arrosticini”

18 Febbraio 2025



CONVIVIALE TERRITORIALE

Ovini: non solo arrosticini… in Terra Marsa!

Sulle antiche vie della transumanza, sapori e saperi

Una felice intuizione ha condotto il Coordinamento Territoriale a riunire idealmente tutte le Delegazioni d’Abruzzo, nella stessa giornata, nella Conviviale a tema: “Ovini: non solo arrosticini”.

Un filo conduttore più che sorprendente, che ha riservato emozioni inedite e scoperte agli Accademici e agli ospiti che, con l’attenta regia del Delegato, Franco Santellocco Gargano, hanno celebrato l’Evento al “Ristorante Ferraro” dell’Hotel Lory di Celano, una cornice dove i convitati hanno potuto apprezzare eleganza, attento servizio e un menu particolarmente curato, in perfetta sintonia con il tema. Lucy Pascucci, quale simposiarca, ha sapientemente dissertato sull’antipasto del pastore, sul segreto del ragù d’agnello, sul connubio “ricotta e zafferano” ma anche del suino in crosta di pancetta, sul miele, come su altri elementi della cucina al centro del Convivio.

Una cucina che racchiude tanta parte di una storia peculiare e ancora ben viva, anche per le reminiscenze presenti nelle preparazioni culinarie e nelle produzioni, e vale da sola un viaggio in terra d'Abruzzo, tra i formaggi di produzione locale a Km 0, realizzati con latte proveniente da piccoli allevamenti, come i canestrati, le ricotte, i pecorini e le caciotte miste arricchite dalle profumate erbe di altura, gli immancabili arrosticini ma anche i tesori del "quinto quarto" trattati sapientemente secondo ricette di antica tradizione, tramandate di generazione in generazione, o le preparazioni apparentemente povere ma ricche di sapore e di storia, come la pecora alla cottòra, ma pure alla scoperta di vitigni pressoché perduti e oggi recuperati e valorizzati, ricchi di sentori e note sempre sorprendenti, come quel pecorino i cui acini, si narra, erano una golosità ricercata dalle greggi al pascolo. E' un percorso, questo, che richiama alla memoria, con aromi, profumi e sapori, lo stormire di fronde che accompagnava il lento cammino dei pastori, lungo gli antichi tratturi che li avrebbero condotti, come ogni anno, dalle montagne d'Abruzzo, dalle sue non rare asperità, alla dolcezza dei panorami che in lontananza si aprivano portando allo sguardo quell'Adriatico Selvaggio, così come mirabilmente dipinto da Gabriele D'Annunzio nella celebre poesia a loro dedicata, verso le pianure pugliesi. Eccellente la trattazione resa sul tema dal Relatore Stefano Maggi, medico veterinario, che non ha tradito le attese andando ben oltre il richiamo storico! "Di sicuro oggi gli arrosticini rientrano a pieno titolo tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali Italiani, PAT ", ha sottolineato Maggi, "sarebbe però opportuno creare una D.O.P., o una I.G.P., per salvaguardare la tipicità e la qualità di tutta la filiera". Interessante notazione: i capi ovini ancora presenti in Abruzzo sono circa 170mila, mentre per soddisfare la sola richiesta di arrosticini in Italia e nel mondo, ne occorrerebbero almeno 700mila. Meritate le congratulazioni del Delegato alla brigata di cucina con consegna vetrofania accademica 2025; pure omaggi al Relatore e al Simposiarca, con la preziosa collaborazione di Lorenzo Savina. In perfetta sintonia con il cronoprogramma, il rituale suono della campana ha posto sigillo al secondo convivio dell'anno.