ABRUZZO DA GUSTARE: SPOPOLA LA “SCARSELLA” DEI DI GIACOMO A PESCOCOSTANZO, PROMOSSA DAL GAL

16 Marzo 2023



L’AQUILA – Lo scorso anno dovette intervenire la polizia municipale per gestire la fila da quaranta metri che si era creata davanti al locale : 13 metri quadrati di vendita al bancone e 13 per il laboratorio, diventati una tappa irrinunciabile per turisti e non.

La biscotteria Di Giacomo a Pescocostanzo è stata travolta dal successo anche grazie al portale che il Gal Abruzzo Italico-Alto Sangro (www.gustaias.it/altosangro/) ha realizzato, proprio al fine di aiutare nella gestione e nella promozione una serie di

aziende dell’Alto Sangro. Il gusto che diventa un’esperienza, anche turistica.

Chiusa la stagione invernale, presumibilmente con l’ultimo fine settimana sugli sci in arrivo; Luciano e Silvana, marito e moglie, si preparano per affrontare ora la sfida di Pasqua che, per loro e per Pescocostanzo, ha sostanzialmente un nome: “Scarsella”. Un involucro di pasta frolla farcito con formaggio primo sale, pecorino, parmigiano, cannella, uva sultanina, cedro, uova e zucchero. Una ricetta antica e della tradizione che chi non ha la fortuna di vederla preparata nelle case dei pescolani, può comunque gustarla grazie al biscottificio Di Giacomo.

“Tra una decina di giorni ci metteremo al lavoro – spiega Luciano Di Giacomo – per iniziare ne faremo quattrocento pezzi, ma già sappiamo che non basteranno”.

Talmente richiesta la Scarsella che il biscottificio ha deciso di dedicargli anche una settimana “fuori stagione”.

“Anche se è un dolce tipico di Pasqua – continua il gestore della biscotteria Di Giacomo – lo riproponiamo nella settimana dall’8 al 15 agosto. Dentro non c’è solo un prodotto genuino e buono, ma anche un pezzo della tradizione e del territorio. E’ un binomio molto apprezzato dai nostri turisti”.

Così come la celebre “pizzella di Pescocostanzo”, attestata già dalla metà del Settecento, lavorata con il ferro di famiglia, e che si distingue per l’equilibrio degli ingredienti e la presenza di cannella.

E poi ancora biscotti tradizionali, crostate, ciambelle, cantucci, “tutti prodotti secondo le ricette rubate alle nonne e alle zie – aggiunge Luciano Di Giacomo – sapori di un tempo, rimasti fedeli alla tradizione”.

“Con la biscotteria c’è stata una vera e propria svolta – conclude Di Giacomo – un successo enorme che cerchiamo di gestire al meglio anche grazie alla rete del Gal. Le nostre due figlie hanno scelto altre strade professionali, ma noi speriamo che un giorno, quando andremo in pensione, ci sia qualcuno che voglia portare avanti questo pezzo di Pescocostanzo”.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli