

ACCIANO: DAL 3 AL 5 AGOSTO TORNA LA SAGRA DEL TARTUFO

28 Luglio 2012

ACCIANO – Tira da qualche giorno una leggera brezza di festa a Succiano di Acciano (L'Aquila).

Il paese della tradizionale ricorrenza di Sant'Erasmo, che si è svolta sempre insieme a Beffi sul monte Offermo, conosciuto ampiamente dal pubblico a causa soprattutto del disastroso incendio che bruciò fatalmente la vita dell'esperto pilota Andrea Golferà (oltre alla natura caratteristica di quel luogo), a suon di martelli e piccozze si prepara ad allestire quel che alla fine sarà la sagra più affascinante di tutto l'Abruzzo.

Ormai sono circa 30 anni che il popolo di Succiano allevia e annienta il caldo e la noia estiva con questo "concerto metallurgico", che non è che l'inizio di una nuova, più emozionante e travolgente sinfonia di odori e tradizioni che da molto tempo accomuna lo spirito succianese di grandi e piccini.

È proprio il caso di annunciare che la famigerata Sagra dell'arrosticino, tartufo e vino, conosciuta anche col nome "Festa e fiera del tartufo d'Abruzzo", a Succiano è già cominciata nelle menti degli organizzatori da molto tempo. Anzi: non ha mai avuto fine.

La Pro Loco del paese, che per prima si prende la briga di mettere in pratica ciò che in teoria dovrebbe essere già pronto nella mente di ognuno, ha deciso che quest'anno la sagra si terrà a Succiano nei giorni 3, 4 e 5 agosto, al contrario degli anni passati.

Sono cambiati i giorni, ma la mentalità è rimasta sempre la stessa: tutti, ma proprio tutti, uniscono le proprie forze per dare inizio a una festa gastronomica che oramai è diventata meta di molti "pellegrinaggi" estivi di persone che amano la buona cucina e le tradizioni secolari legate a essa.

Questa mentalità è caratteristica solo di questa sagra, diversa da tutte le altre per il semplice fatto che il cliente deve essere servito nel migliore dei modi: "No al self service!" sembra essere il motto degli organizzatori, anzi: "Serviti e riveriti!", massima riferita ai clienti affamati, si addice di più a questa tradizionale festa. Quasi unica la sagra succianese, in questo senso, perché a Succiano le cose o si fanno bene o non si fanno per niente!

I buongustai si chiamano così perché, oltre a esigere l'essere serviti nel migliore dei modi, amano anche e principalmente assaggiare le delizie proposte: pietanza caratteristica di questa sagra è il tartufo, il "Mozart dei funghi", come amava definirlo un altro famoso buongustaio, nonché apprezzato compositore italiano, Gioacchino Rossini.

Il suo aroma caratteristico, difatti, rende i piatti deliziosi ed intriganti: a Succiano, in questo periodo di festa, il tartufo viene impiegato nella preparazione di succulenti piatti, come la pasta al tartufo, le bruschette al tartufo e le tipiche mozzarelline al tartufo.

Chi non ama il tartufo, però, non si scoraggi affatto! Come nelle scorse edizioni della sagra, i cuochi si mettono al lavoro per preparare anche altri piatti come bruschette al pomodoro, pasta all'arrabbiata, arrostitini ben caldi e ben cotti e salsicce, il tutto fascinosamente accompagnato da un buon vino locale, da birra e altre bevande.

Inoltre da qualche anno è stato allestito il banco per i celiaci, cosa innovativa per una sagra. Anche quest'anno si dà l'opportunità di far degustare i piatti della tradizione alle persone affette da celiachia, chiaramente con le dovute precauzioni.

La sagra di Succiano è un momento per vivere intensamente lo spirito vero di una grande famiglia, cosa che non tutti i luoghi sperduti di questo mondo possiedono. È un'occasione imperdibile per mostrare all'altro il proprio amore, la propria dedizione e la propria felicità, essendo un momento dove la collaborazione è la chiave per aprire tutte le porte che portano sicuramente alla meta della solidarietà e del progresso a livello umano ed anche culinario.

La sagra mette alla prova le capacità organizzative e culinarie dei partecipanti e li responsabilizza dinanzi alle varie difficoltà, come l'allestimento dei tavoli, il montaggio di vari macchinari, la pulizia delle varie stoviglie, pentole e soprattutto

dei tartufi ed altre azioni che, agli occhi dei “non praticanti”, sembrano ostacolare il fine della festa stessa, ossia la sua buona riuscita e la contentezza dei clienti nell’aver partecipato. Ma alla fine la buona volontà asciuga ogni goccia di sudore e cede il posto all’allegria.

E questa storia non avrà mai fine solo se l’unione sarà un vero ed onesto ideale delle prossime generazioni, a partire da quella odierna, che già mostra un rilevante interesse a riguardo.

Succiano, insieme ad altri paesi della splendida Valle Subequana, è una piccola realtà: ma la sagra è il lievito che aiuta a fortificarlo, a crescerlo e a renderlo uno dei paesini più graziosi, principalmente a livello gastronomico.

Non resta che sperare che soprattutto le condizioni meteorologiche facciano la loro parte e dire sottovoce, ma senza vergogna: “Ai posteri l’ardua sentenza”.