ANTICHI SAPORI TERAMANI: TORNA DOPO DECENNI NEL RIONE DI PORTA ROMANA LA FESTA DEL GALLINACCIO

14 Settembre 2017



TERAMO – Dopo quasi mezzo secolo, risorge a Teramo, nell'antico rione di Porta romana, la festa del "lu gallinacce", straordinario piatto tipico, che si cucina per devozione nelle terre teramane nel periodo natalizio.

Tradizione che è stata poi portata avanti e conservata dalla sagra del tacchino di Canzano, ma che si era smarrita nel rione di porta Romana, dove era nata e dove l'ultimo banchetto di popolo in piazza si è svolto nel lontano 1969.

Appuntamento dunque dal pomeriggio di sabato 16 e domenica 17 settembre. Il gallinaccio sarà cucinato dai maestri porchettari.

La serata di sabato vedrà come protagonisti i ritmi travolgenti degli Alexian, cartomanti e danzatrici del ventre, per una notte gitana, in omaggio alla comunità di zingari che si è insediata nel rione di Porta Romana negli anni '40 del secolo scorso, e che si è con il tempo perfettamente integrata.

Domenica sarà la volta dell'esilarante ed esplosivo circo Zahir, originario di Farindola, comune teramano duramente colpito dalle straordinarie nevicate di gennaio scorso, e dove nell'hotel Rigopiano, travolto da una valanga, sono morte 29 persone.

Promotrice dell'iniziativa l'associazione Porta romana bella, di cui è presidente Marcello Schillaci, storico titolare del ristorante Cantina di porta Romana, nonché presidente dell'Associazione ristoratori teramani.

Come assevera il Consorzio del tacchino alla canzanese, la ricetta originale de "lu gallinacce" è stata scoperta a metà dell'800, quasi per caso, dimenticando tutta la notte la teglia con il tacchino in un forno a legna, che raffreddandosi, ha favorito il condensamento del brodo di cottura, in una saporitissima gelatina.

Il tacchino, possibilmente femmina, dopo essere stato dissossato, deve cuocere in forno a legna o a comunque ad alta temperatura per almeno sei ore, adagiato sopra le sue ossa fratumate, insaporito con aglio, alloro, pepe in grani e sale. Ma soprattutto il brodo di cottura viene sgrassato, filtrato, congelato e trasformato in gelatina, prodotta proprio dalle ossa. La gelatina viene poi aggiunta alla carne, conferendo a questo piatto la sua unicità.

Il piatto viene tradizionalmente contornato infine con carote e zucchine appena sbollentate in acqua e aceto, e conservate in olio extravergine d'oliva. Ma anche con chicchi di melograno.

© 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