

CUCINA ABRUZZESE: ARRIVA IL DISCIPLINARE PER LE “VERE” PALLOTTE CACE E OVE

5 Luglio 2022



CHIETI - Le “Pallotte cace e ove”, eccellenza gastronomica del territorio teatino diffusa in tutto l’Abruzzo, avrà un disciplinare ufficiale: un verbale finalizzato al deposito e alla registrazione della ricetta tipica sarà firmato il 7 luglio alle 18 in Prefettura a Chieti, alla presenza del prefetto Armando Forgione, e del vicepresidente vicario dell’Accademia Italiana della Cucina Mimmo D’Alessio.

La codifica, che indicherà ingredienti e procedimento per ottenere il ‘vero’ piatto tradizionale di ‘pallotte cace e ove’, è frutto del lavoro della delegazione teatina, guidata da Nicola D’Auria, che è anche il coordinatore territoriale dell’Abruzzo, e dell’impegno della professoressa Gabriella Orlando, consultore della delegazione di Chieti.

Il notaio Federica Verna darà lettura dell’atto notarile, che sarà sottoscritto dagli accademici teatini; seguirà una dimostrazione della realizzazione delle pallotte cace e ove da parte di Lorenzo e Giuseppe Medaglia di Rapino (Chieti).

“Questo atto importantissimo – ha spiegato D’Auria – rende ragione dell’impegno primario dell’Accademia Italiana della Cucina, tutelare le tradizioni della cucina italiana di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all’estero. L’Accademia opera affinché siano promosse iniziative idonee a diffondere una migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana, la base per ogni concreta innovazione: per questo una delle attività principali è proprio recuperare le ricette tradizionali che segnano la storia della nostra gastronomia e fissarne per sempre la giusta esecuzione, per evitare contaminazioni e distorsioni. Per noi abruzzesi, poi, le ‘pallotte cace e ove’ rappresentano un vero e proprio simbolo che racconta tutto il nostro spirito di popolo pronto a utilizzare gli ingredienti della povertà per sublimarli in una preparazione che va oltre ogni immaginazione”.

Nell’occasione saranno conferiti i premi accademici per il 2022 ad alcune eccellenze del territorio. Il Premio “Dino Villani” è stato assegnato al ‘salsicciotto casolano’ della Macelleria Travaglini Assunta di Casoli.

Il Premio “Massimo Aiberini” è andato a “Storica Gastronomia Andreina” di Chieti, nella persona del legale rappresentante Lorenzo Carosella, il “Diploma di Buona Cucina” è stato assegnato al ristorante “Caldora Punta Vallevo” di Rocca San Giovanni, dei titolari Luca e Marco Caldora.

Direttore responsabile Berardo Santilli