AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

CUCINA POPOLARE FRENTANA: TRACCE D'IDENTITA' ED ESPERIENZE GASTRONOMICHE, AL VIA QUARTA EDIZIONE

30 Novembre 2022



LANCIANO – La divulgazione di ricette identitarie, il coinvolgimento dei protagonisti e la proposta a tavola di speciali menù appositamente pensati per la rassegna di cultura enogastronomica.

Da domani, primo dicembre, fino all'11, torna, con l'edizione d'inverno, Cucina popolare frentana, il progetto di Gal Maiella Verde e Slow Food Lanciano che, attraverso narrazioni autentiche e il coinvolgimento di interpreti spesso non blasonati, ha l'obiettivo di restituire dignità ai saperi della tavola.

Come si legge in una nota, sono quattordici le strutture, tra agriturismi e ristoranti, che si trovano a Lanciano, Altino, Borrello, Casoli, Guardiagrele, Montazzoli, Palombaro, Pizzoferrato, Rocca San Giovanni, San Martino sulla Marrucina, Scerni e Torricella Peligna, che ospiteranno il quarto appuntamento della rassegna.

In questi borghi della provincia di Chieti, all'interno dei loro locali, osti, cuochi, ristoratori che in molti casi sono anche contadini, allevatori, norcini, olivicoltori, diventeranno i primi ambasciatori di saperi e prodotti locali anche attraverso attività specifiche rivolte ad avventori e turisti.

Inoltre ciascuna struttura porterà in tavola un menù specifico a 35€ (con un calice di vino in abbinamento) realizzato in esclusiva per la manifestazione (che si svolgerà dal 1° all'11 dicembre). Sulle tavole dell'edizione Inverno, sarà possibile trovare: pallotte cac' e ove, pizza "scima", zuppe di legumi, polenta con baccalà e peperoni; primi piatti di pasta fresca tirata a mano tra cui tacconi, ndurcilloni, chitarra, sagnette; secondi di carne di maiale, papera, agnello e coniglio preparata sotto il coppo con le patate, al tegame con formaggio e uova e alla brace. Tra i dolci, le tradizionali preparazioni natalizie, la classica pizza dolce, la pizza di formaggio e la pasticceria secca tra cui i cellipieni di Montazzoli, le pizzelle con la crema, i tarallucci, le totare casolane.

Cucina Popolare Frentana è anche uno strumento di divulgazione e conoscenza di una zona della provincia di Chieti che può contare su un patrimonio immateriale autentico e profondamente legato all'agricoltura, che da Lanciano guarda verso il

primo entroterra fino alla montagna madre e alle colline del Vastese, un'area che può contare su un patrimonio immateriale autentico e profondamente legato all'agricoltura.

Una prima raccolta di immagini, filmati e videointerviste documenta infatti le originali testimonianze dei protagonisti, le preparazioni di alcuni piatti e le ricette identitarie della cucina popolare frentana.

Preparata con l'utilizzo di materie prime spesso molto umili, la ricetta, restituita nei filmati realizzati dal regista lancianese Francesco Enzo Testa, diventa così uno strumento essenziale per rivelare in pochi minuti il valore intrinseco della civiltà agro-pastorale del territorio che dalla Majella orientale guarda il mare; per parlare di cibo, di come si produce e di come si trasforma ma anche per raccontare rituali autentici e mostrare gli antichi strumenti di cucina, dal coppo ai tegami di terracotta.

Girate nei campi e all'interno delle strutture, con le indicazioni su prodotti e preparazioni che arrivano dalla viva voce degli osti custodi, le videoricette sono state pubblicate sul canale YouTube "Cucina Popolare Frentana" (https://www.youtube.com/channel/UCV6VuFUHZNg15qsRUmBG4xg) e contestualmente proposte sulle pagine social Instagram e Facebook del progetto, facendo registrare in questi mesi un interesse crescente.

"Accanto al prezioso lavoro di conservazione e di divulgazione di un patrimonio culturale che rischia in parte di scomparire, fatto di ricette, strumenti, riti gastronomici legati alle stagioni e a speciali ricorrenze; con questo progetto intendiamo costruire – hanno spiegato i promotori Gal Maiella Verde e Slow Food Lanciano – un cammino moderno di riscoperta della tradizione gastronomica locale che possa stimolare sensibilità nuove e generare economia all'interno di un processo che porti alla conoscenza e alla consapevolezza dell'inestimabile patrimonio della cultura agro-pastorale abruzzese. Il nostro impegno e quello di tutti i protagonisti, che rappresentano il vero valore aggiunto di Cucina popolare frentana, che, teniamo a ribadire un progetto a più voci – hanno concluso – è anche quello di sostenere e tutelare i piccoli produttori e raccontare al meglio il territorio frentano più autentico a partire da un ingrediente da proteggere, l'artigianalità, che è anche unicità, con l'obiettivo di custodire il patrimonio di saperi che esiste dietro a ogni piatto".

Per partecipare all'iniziativa basterà contattare direttamente il locale scelto per vivere la propria esperienza enogastronomica e definire la prenotazione.

Di seguito gli agriturismi e ristoranti che aderiscono: Aia Verde (Pizzoferrato), Caniloro (Lanciano), Colle Tripio (Guardiagrele), Cuore Rosso (Altino), Fattoria dell'Uliveto (Scerni), Il Grappolo d'Oro (Lanciano), Il Vecchio Moro (Torricella Peligna), La Brocca (San Martino sulla Marruccina), La Collinetta (Montazzoli), Osteria La Frasca (Scerni), Shangrilà (Borrello), Trattoria del Pagano (Palombaro), Travaglini (Casoli), Za' Culetta (Rocca San Giovanni).

Per leggere i menù:

Instagram Cucina Popolare Frentana | Facebook Cucina Popolare Frentana | Siti delle strutture che aderiscono.

Per guardare le videoricette:

Canale Youtube Cucina Popolare Frentana

https://www.youtube.com/channel/UCV6VuFUHZNg15qsRUmBG4xg.

Il progetto a cura del GAL Maiella Verde con Slow Food Lanciano è finanziato con fondi FEASR – PSR Abruzzo 2014/2022 MISURA 19 "Leader" SOTTOMISURA 19.2 "Sostegno all'esecuzione degli interventi nell'ambito della strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo".

© 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