

Giri e banchetti in Abruzzo

13 Gennaio 2010

Le promesse mantenute della regione dei "mari e monti"

Se c'è in Italia una regione che promette "mari e monti" e che mantiene le promesse questa è certamente l'Abruzzo. C'è voluto il disastroso terremoto che ha colpito L'Aquila e dintorni per richiamare l'interesse del mondo su questa terra, tanto che paradossalmente qualcuno afferma che il disastro tellurico è stato anche un efficace veicolo promozionale per la regione. Questo ha fatto sì che tanto uscisse dal suo storico isolamento che, al riparo fra i monti e l'Adriatico, ha potuto e saputo conservare il proprio territorio in gran parte intatto. Oggi l'Abruzzo si propone come un unico e grande museo all'aperto che custodisce un patrimonio inestimabile di paesaggi, tradizioni, monumenti e beni culturali. Un vero e proprio motore di crescita, quasi una cerniera fra passato e futuro.

In questi ultimi anni il cosiddetto turismo tradizionale, quello per intenderci che considera i grandi monumenti italiani dalla Torre di Pisa al Colosseo come unici motivi di richiamo, si è fatta strada una nuova moda che si orienta sempre più verso itinerari e soggiorni tra le tenute agrituristiche, nelle più importanti cantine, nei frantoi e fra i vigneti. Partendo da questi presupposti la Camera di Commercio di Pescara, con la collaborazione di altri importanti enti, ha promosso ed organizzato un educational tour per giornalisti ed operatori turistici, italiani e stranieri, con l'intento di proporre agli interlocutori l'immagine di un Abruzzo colpito sì nel cuore, ma volto decisamente alla ricostruzione e sempre in grado di offrire ai visitatori un'accoglienza con tutti i crismi.

Oltre che dall'Italia gli ospiti provenivano da Gran Bretagna, Olanda, Danimarca, Romania, Germania e persino dal Giappone e dall'America del Nord e dalla Russia. Sono stati quattro giorni intensi dedicati alla visita di località interessanti le quattro province dell'Abruzzo: dalla costa adriatica al Parco nazionale del Gran Sasso, con una tappa a Città Sant'Angelo, il primo Borgo più bello d'Italia. Ovunque, naturalmente, è stata offerta la possibilità di conoscere ed apprezzare la cucina e la produzione agroalimentare della regione. Dalle montagne ai laghi, dalle colline e dalla costa, i prodotti di un territorio integro ed incontaminato arrivano direttamente sulla tavola grazie ad una cucina semplice, tradizionale, imperniata attorno alle combinazioni di sapori genuini del mondo rurale e di quello marinaro.

Una cucina preparata con un occhio ai sapori e con l'altro al piacere della vista, tanto da costituire un vero e proprio veicolo promozionale di indubbio successo e propedeutico alla più approfondita conoscenza del territorio. Non è possibile in un breve articolo riassumere tutto quello che è stato presentato. Tuttavia un cenno particolare va fatto alla "panarda" un pantagruelico banchetto in cui gli ospiti hanno dovuto (ma lo hanno fatto con evidente piacere) assaggiare ben 61 portate. Per "panarda" nella cultura alimentare abruzzese si intende un grande banchetto, allestito con piatti e prodotti tipici abruzzesi, che un tempo veniva preparato in occasione di particolari ricorrenze festive, come il matrimonio, l'uccisione del maiale, la trebbiatura del grano, ecc. Una novità annunciata da Claudio Ucci, indiscusso animatore ed organizzatore dell'educational. Oggi la panarda è possibile prenotarla anche a favore di gruppi di turisti che vogliono vivere questa appassionante abbuffata.

[Degusta, la Rivista del Gusto e del Turismo Enogastronomico](#)
redazione@degusta.it