

LAMA DEI PELIGNI IN FESTA CON LE DELIZIOSE SFOGLIATELLE

27 Aprile 2013



LAMA DEI PELIGNI - Tutto pronto per la XIV edizione della Festa della Sfogliatella che si svolgerà in piazza Umberto I a Lama dei Peligni il 28 aprile a partire dalle ore 11.

Come da tradizione, fiore all'occhiello sarà il concorso "La più buona tra le buone", sfida culinaria tra le donne del paese con una giuria che decreterà la sfogliatella più gustosa.

Il premio per la vincitrice, di grande pregio artistico, è stato creato dal Maestro d'arte orafa Annalisa Amorosi di Lama dei Peligni.

Consiste in un'opera realizzata interamente a mano con argento 925 e che riproduce una graziosa teglia con le sfogliatelle. Alcune parti dell'opera sono realizzate con argento brunito per dare l'idea realistica del metallo scurito dalla cottura. "Mi sono ispirata all'ultima parte della preparazione delle sfogliatelle" afferma l'autrice dell'opera "alla cottura nel forno, che è la parte più bella perché si tratta del momento culminante e in cui le sfogliatelle prendono forma. Un po' come nel mio lavoro dove il metallo dopo diversi passaggi diventa finalmente un oggetto, un gioiello, un'opera con la sua anima".

La Festa della Sfogliatella si tiene ogni anno l'ultima domenica di aprile. "Abbiamo voluto far crescere questo evento" dichiara Clara di Fabrizio, responsabile dell'organizzazione "e da un paio d'anni a questa parte la manifestazione è diventata un vero e proprio percorso del gusto con tanti produttori ed espositori non solo abruzzesi".

Entusiasta il sindaco Antonino Amorosi: "Siamo felici che l'evento cresca di anno in anno e stiamo ricevendo richieste di informazioni da tutta Italia. Sarà una bella manifestazione con una trentina di stand di prodotti tipici. La Festa della Sfogliatella è un appuntamento sempre più sentito e importante e che rafforza la tradizione dell'antica ricetta tramandata dalle famiglie lamesi".

La ricetta della Sfogliatella di Lama nacque all'inizio del Novecento: Donna Annina Di Guglielmo portò a Lama la sfogliatella napoletana. Qui la ricetta venne modificata e adattata ai gusti e alla disponibilità locale degli ingredienti: lo strutto, che ha reso delicata la sfoglia, la marmellata di uve Montepulciano e quella di amarene, che nascono spontanee sulle pendici della Majella, le noci largamente disponibili e la sapienza nella manipolazione degli ingredienti, hanno costituito gli elementi caratterizzanti della Sfogliatella di Lama, un dolce fragrante e delicato, una delizia per i palati più esigenti.