AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

“PANARDA”, LO STORICO EVENTO ENOGASTRONOMICO A BUCCHIANICO PER 60 ANNI ACCADEMIA ITALIANA CUCINA

2 Novembre 2023



BUCCHIANICO – Una delle tipicità gastronomiche abruzzesi più antiche, va in scena con ospiti da Svizzera, Bulgaria e Austria e dalle principali delegazioni italiane dell’istituzione culturale della Repubblica.

Torna la storica “Panarda” per celebrare il settantennale della nascita dell’Accademia Italiana della Cucina: una tradizione antica realizzata da chef del territorio selezionatissimi, sabato 4 novembre nella sala del Banderese di Bucchianico (Chieti).

Il rito enogastronomico che avrà inizio alle 13, sarà preceduto dal convegno “A tavola non s’invecchia”, nel cortile dell’ex convento di San Francesco, oggi sede municipale.

Gabriele d’Annunzio, ad inizio Novecento, dovette fingere un malore per svincolarsene; Franco Marenghi, storico presidente dell’Accademia Italiana della Cucina, soleva affermare che non si può essere “devoti accademici” se non vi si partecipava almeno una volta; la delegazione di Chieti della medesima Accademia, che l’ha rispolverata dopo decenni di oblio, ne ha fatto un gioiello: è la “panarda”, antico banchetto pantagruelico dalle incerte origini che si collocano al termine del Medioevo abruzzese, che tornerà ad essere celebrata, in pompa magna come merita, il prossimo 4 novembre presso la storica “Sala del Banderese” di Bucchianico (Chieti), la stessa che ospitò l’ultima edizione, celebrata nel 2018.

L’evento, a cui parteciperanno accademici della cucina di ogni parte d’Italia e per l’occasione anche da Svizzera, Bulgaria e Austria, sarà la manifestazione teatina per celebrare il settantennale della nascita dell’Accademia Italiana della Cucina, fondata il 29 luglio 1953 all’hotel Diana di Milano da Orio Vergani.

Composta di un consistente numero di portate, quest’anno la selezione delle pietanze, realizzate tutte da chef del territorio teatino, è stata attentamente curata dalla Delegazione di Chieti: ci saranno “Sant’Eufemia” di Fara Filiorum Petri, “Da Stefano” di Francavilla al Mare, “Punta Vallevò di Rocca San Giovanni, “Il mare in collina” e “Nino” di Chieti, “La bottega” e “Garden” di Rapino, “Ristorante 86” di San Giovanni Teatino, “Il Casolare” di Miglianico, “Da Silvio” di Bucchianico, “Tre archi” di Notaresco (Teramo), e lo stellato “Villa Maiella” di Guardiagrele.

Ognuno degli chef selezionati potrà fregiarsi del prestigioso titolo di “maestro di Panarda” e il coordinamento delle brigate di cucina sarà curato dal “gran maestro di Panarda”, Cesare Della Valle, che già si è dimostrato eccellente nell’edizione 2018, affiancato dallo “storico” gran maestro Peppino Tinari.

Accanto ai ristoranti e agli chef sono attori essenziali della “Panarda” i fornitori che mettono a disposizione i migliori prodotti

del territorio: “Natural Frantoio e derivati” di Bucchianico, “Genobile carni e porchette” di Torrevecchia Teatina, “Caseificio Di Nucci” di Agnone (IS), “Travaglini Carni” e “Pasticceria Colanzi” di Casoli, “Pasticceria I segreti di donna Anna” di Lama dei Peligni, “Dolciaria Falcone” di Pescara, “Panetteria Palmarelli” di Chieti, “Pasticceria Pensiero” di Rapino, “Pasticceria Biancolì dolce salato” e “Azienda agricola Dora Sarchese” di Ortona, “Azienda Agricola Contesa” di Collecorvino.

La “panarda” è un rito che rimanda alle radici dell’Abruzzo stesso, con il quale da sempre la nobiltà cittadina ostentava il proprio status sociale (da ciò deriva la tradizione, che sarà osservata anche sabato 4, di sparare all’esterno un colpo di cannone a salve per ogni portata che viene servita) a discapito del contado ed è il massimo onore riservato agli ospiti di riguardo (così d’Annunzio, che poco mangiava, si ritrovò a dover subire uno di questi pasti ad Ortona, vivendolo quasi come un incubo).

L’inizio del rito gastronomico, fissato per le ore 13, verrà preceduto dal convegno “A tavola non s’invecchia”, nel cortile dell’ex convento di San Francesco, oggi sede municipale, a cui interverranno, dopo i saluti del delegato Nicola D’Auria, che è anche Coordinatore Territoriale per l’Abruzzo dell’Accademia, e del sindaco di Bucchianico, Carlo Tracanna, Mimmo D’Alessio, vicepresidente vicario dell’Accademia Italiana della Cucina, che spiegherà i benefici dello stare gioiosamente a tavola, il professor Nicolantonio D’Orazio, docente di Scienze della Nutrizione all’università “G.d’Annunzio” di Chieti-Pescara, che stupirà l’uditorio discettando sul fatto che “con le diete s’ingrassa” e la professoressa Eide Spedicato, già docente di Sociologia Generale presso il medesimo ateneo, che preciserà le implicazioni sociali e le consuetudini che si stabiliscono attorno ad un banchetto. Modererà l’incontro il direttore del Centro Studi Territoriale dell’Accademia, Maurizio Adezio.

“La panarda – spiega Nicola D’Auria, delegato di Chieti dell’Accademia Italiana della Cucina – è per noi quasi un ‘marchio di fabbrica’, perché ha accompagnato le pagine più importanti della storia della nostra delegazione in quanto rappresenta nel profondo la nostra identità gastronomica, che la nostra Accademia, in quanto istituzione culturale della Repubblica Italiana, tutela e promuove”.

“Il lavoro dietro una panarda è faticoso e complesso, coinvolgendo molte brigate di cucina di altrettanti ristoratori locali, diverse figure essenziali, come il ‘guardiano di mensa’, che deve controllare che tutti gli invitati non saltino nessun piatto, pena una pesante presa in giro del malcapitato davanti a tutti i commensali (ma anticamente si arrivava anche a minacciare l’ospite con le armi perché consumasse l’intero pasto), il ‘banditore’, che annuncia uno per volta i piatti del menu, il quale viene scelto sulla base delle pietanze tipiche della nostra terra, fatta di mare, di fiume, di campagne e di dolci, il tutto annaffiato dal nostro buon vino. Sarà un evento eccezionale, che è sottolineato dall’arrivo da tutto il mondo di accademici che non hanno voluto perdere un’occasione simile, che mediamente arriva solo ogni dieci anni. Anzi, stavolta abbiamo fatto un’eccezione in occasione delle celebrazioni del settantennale dell’Accademia”.

© 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