

## SAGRE E RICOSTRUZIONE: "CON LE SAGNETTE ALLA BAZZANESE IL GUSTO DI STARE INSIEME"

13 Luglio 2016

---



L'AQUILA - Pasta all'uovo, di originale fattura, condita con un macinato di carni assortite e soprattutto con una profumatissima mistura di verdure, tra cui spiccano il carciofo e anche i funghi. Nei dosaggi il segreto delle cuoche. Ecco servite le sagnette alla bazzanese, piatto tradizionale della frazione aquilana di Bazzano, che saranno protagoniste dal 14 al 17 luglio dell'omonima sagra, arrivata alla ventunesima edizione.

E dopo il terremoto del 2009, tenuto conto che a Bazzano devastata dal sisma poco o nulla è stato ricostruito, all'antica pietanza si è aggiunto un aroma in più, quello dello stare insieme, del ricostituire almeno per tre giorni l'anno una comunità sorridente, che dopo il 6 aprile ha vissuto una diaspora nei vari quartieri del progetto C.a.s.e..

Infaticabile animatore dell'iniziativa è il signor Davide Ciocca, che ci tiene molto ad evidenziare il carattere popolare e "partecipato" della sagra di Bazzano.

"Tutto è nato vent'anni fa allorché avevamo la necessità di finanziare la nostra squadra di calcio, che militava in terza categoria - racconta ad *AbruzzoWeb* - E tutto il paese si è messo a disposizione, con il lavoro volontario. Ma a decretare il successo della sagra fu la scelta del piatto, suggerita dalle signore del paese, e che non poteva essere che quello che segnava i giorni speciali e di festa".

La sagra negli anni ha riscosso un crescente successo, diventando un appuntamento fisso nelle estati nella conca aquilana.

Oltre alle sagnette da quest'anno saranno serviti anche due must culinari del territorio, gli arrosticini e la pecora "alla cottora", tutto a prezzi contenuti, assicura Ciocca, lontano dagli eccessi nel listino prezzi di gourmetterie, wine bar e street food, "anche perché deve restare una festa per tutti, una festa paesana. Teniamo conto anche che le materie prime sono selezionate e di qualità: la pasta all'uovo artigianale è fornita dal pastificio Antonelli dell'Aquila, le carni arrivano dai pascoli di Tornimparte e dell'alto Aterno, le verdure dai nostri campi".

E per quanto l'intelligenza cittadina guardi con certa sufficienza e distacco il fenomeno sagre, repute "culturalmente non elevate", e troppo "popolane", non c'è dubbio che il valore pienamente culturale della sagra di Bazzano, con le sue tavolate festose e i balli anche di gruppo a ritmo di mazurke, polke, tarantelle e saltarelli, è quello di tenere unita, nonostante tutto, una comunità, ricostruire il famigerato "tessuto sociale" evocato come uno stanco mantra anche nell'appena concluso Festival della Partecipazione, da parte di esperti e luminari e cattedratici venuti da ogni dove.

"Come ho detto - conferma Ciocca - questa sagra non ha nessuno scopo di lucro, l'unico obiettivo è raccogliere fondi per le nostre due associazioni sportive, a cui aderiscono tanti giovani. E per organizzarla servono almeno una cinquantina di volontari. Subito dopo il sisma, per ovvie ragioni, abbiamo avuto non pochi problemi a mettere insieme le forze, ora però

siamo tornati a regime, ed è molto bello, appagante, ritrovarci tutti insieme, rimboccandoci le mani, la vera festa per noi non è solo la tre giorni della sagra”.