

TREGLIO: I NUMERI DEL SUCCESSO DI BORGO RURALE

14 Novembre 2018



TREGLIO – “È stato un gran lavoro di squadra, con 300 volontari, di Treglio e dei centri limitrofi, a garantire il successo della 21esima edizione di Borgo Rurale a Treglio (Ch), rassegna su vino novello, castagne, olio nuovo e specialità culinarie tipiche”.

Così il sindaco di Treglio (Chieti), Massimiliano Berghella, a consuntivo della kermesse che nell'ultimo week end ha portato in paese decine di migliaia di visitatori e curiosi.

“Questa festa – evidenzia il primo cittadino – ha valenza regionale e attira visitatori da tutta Italia: è motore turistico del territorio. Da Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, dal Lazio e dalle Marche, da Molise, Puglia e Campania: numerosi i gruppi che si sono organizzati per essere presenti. Per noi – aggiunge Berghella – hanno persino lasciato le splendide nevi di Cortina d'Ampezzo. Forte è stato il movimento dei camperisti. Tutti hanno colto l'occasione per andare alla scoperta del centro storico e degli affreschi”.

La manifestazione è stata organizzata dalla Pro loco, con il patrocinio e la collaborazione del Comune.

“Ma la forza della rassegna – prosegue il sindaco – sta anche nel fatto che tutte le associazioni di Treglio sono state presenti in maniera attiva, con proprie proposte gastronomiche: ad esempio l'associazione culturale ‘San Martino’ si è concentrata sugli arrostiti, ormai simbolo dell'Abruzzo; l'associazione culturale Paglieronese ha preparato il ‘cif e cial’; l'associazione sportiva ‘Progetto giovani 2006’ la pasta con il baccalà. Non è mancato il supporto dell'associazione ‘Treglio affresco’ e, a mescolare vino nelle cantine allestite per l'occasione, in scorci suggestivi, c'erano donne e giovani del posto, sommelier per un fine settimana. Mentre le massaie più anziane hanno indirizzato e aiutato le più giovani nella preparazione dei piatti della tradizione, di cui andiamo alla riscoperta e che proponiamo con un'ampia scelta di sapori, profumi e sfiziosità”.

Dalla pancetta alla brace alla frittata con salsiccia e peperoni; pallotte cace e ove, ‘chicocce e patane’, pizza scima, le crispelle, pizza frita con e senza mortadella, sagnette e ceci gluten free, salsicce alla spada, cotiche e fagioli, spaghetti al sugo con baccalà, pasta con zucca gialla e pancetta, maccheroni alla trappitare. Inoltre è stato possibile degustare vino pecorino e formaggio pecorino in abbinamento, pizzelle e vin brulé bianco, vin brulé metodo trentino e mosto cotto.

Per quanto riguarda il vino, presenti, con novello e Montepulciano, le Cantine Madonna dei Miracoli, Miglianico, Colle Moro, Spinelli, Eredi Legonziano, Codice Citra e Casal Thaulero.

“Qui – riprende Berghella – puntiamo sulla qualità del cibo e degli ingredienti utilizzati, promuovendo una vera e propria filiera, quella del chilometro zero, quindi dal produttore al consumatore. Tutto ciò diventa volano economico. Borgo Rurale fa registrare il pienone negli alberghi dell'hinterland, nei b&b e in altri tipi di strutture ricettive”.

Attenzione massima alla sicurezza, con un apposito piano redatto dall'ingegner Matteo Natale.

“Impegnati – fa presente il sindaco – la Polizia stradale, con anche una postazione con l'alcoltest e che ha svolto un

importante lavoro di prevenzione sulle strade ; i carabinieri della compagnia di Ortona; la questura di Chieti e il Commissariato di Lanciano; la Polizia locale dei Comuni di Lanciano, San Vito Chieitno e Guardiagrele e 30 agenti della sicurezza dell'agenzia Lele Security”.

“Negli ultimi quattro anni, da quando c'è quest'amministrazione – conclude Berghella -, la manifestazione è cresciuta, sia nel numero dei partecipanti, sia nella qualità dell'offerta, diventando un vero e proprio modello e un progetto culturale e di promozione del territorio”.