

## UN SEMINARIO A PAGANICA PER LA RICETTA PERFETTA DEI MITICI "CANNARUZZITI"

13 Luglio 2017

---



L'AQUILA - Un "seminario" per trovare la ricetta perfetta dei mitici "cannaruzziti alla paganichese", il primo piatto servito tradizionalmente per scapolate e feste speciali nella popolosa frazione aquilana di Paganica.

A proporlo sarà, sabato 29 luglio alle ore 17, presso il Centro civico di Paganica, il direttivo della sezione dei Volontari abruzzesi sangue (Vas).

"Una ricetta questa, che anche se nata prima della nostra fondazione (1975), ci ha accompagnato sin dalle prime feste annuali, anche se all'epoca eravamo in pochi ed erano sufficienti gli spazi del cortile dell'ex Carcere mandamentale, in cui i detenuti passavano la loro ora di aria", scrive in una nota Raffaele Alloggia, del direttivo Vas e storico delle tradizioni paganiches.

L'intento del seminario gastronomico è "far partecipare tutti coloro che, negli anni, hanno svolto questo 'servizio sociale', e personalmente li ringrazio, a favore di scapolate, sagre o, come nel dopo-sisma, a feste rionali, quale importante momento di ricostruzione sociale!".

"La presenza di queste persone è indispensabile per la conoscenza delle varianti che ci sono state negli anni e definire una ricetta unica per il prosieguo dell'iter, per il riconoscimento da chi è preposto - annuncia - A oggi le persone a me note e già contattate sono: Goffredo Bernardi, Carlo De Paulis, Raffaele Rossi (Bifiru) e Alessandro Zugaro".

"Vi prego di passare parola e segnalatemi, se conoscete altre persone che hanno i requisiti", conclude con un appello Alloggia. *Alberto Orsini*