

PIATTI TIPICI ABRUZZESI, TRADIZIONI E SPECIALITÀ DA SALVAGUARDARE

18 Luglio 2022



Al giorno d'oggi la **tecnologia** permette di fare così tante cose che fino a qualche anno fa sembravano in tutto e per tutto impensabili. Basti pensare al campo delle scommesse in tempo reale come dimostra il **NetBet live betting**, piuttosto che dei viaggi: è sufficiente qualche tap con il proprio smartphone ed ecco che si possono trovare tutte le informazioni desiderate senza schiodarsi nemmeno per un secondo dal proprio divano.

Ad esempio, grazie al web gli amanti del buon cibo possono scoprire tutti i **“tesori” dell’Abruzzo** e ci vuole ben poco per completare un ordine, senza nemmeno doversi muovere dal vino, vedendosi arrivare dei prodotti tipici e delle specialità uniche direttamente alla porta di casa. Diamo uno sguardo a tutte queste eccellenze.

Quante eccellenze e pure tanti presidi slow food

Uno dei grandi vantaggi dell'enogastronomia abruzzese è senz'altro quello di consentire un vero e proprio viaggio tra **gusti e sapori estremamente genuini**. Insomma, spesso e volentieri, sembra di fare un vero e proprio viaggio nel tempo, riscoprendo quelli che erano i genuini sapori di un tempo.

Proprio per questo motivo, è impossibile non fare riferimento a delle specialità tipiche di questi **territori**, che addirittura sono "venerate" quasi come dei tesori. Stiamo parlando di una serie di eccellenze della regione Abruzzo, un gran numero delle quali ribattezzate presidi slow food.

Si tratta, nella maggior parte dei casi, di eccellenze che hanno un **forte legame nei confronti di colture particolarmente rare e, al tempo stesso, molto lontane nel tempo**. In ogni caso, sia che si parli di sistemi di produzione, oppure di abitudini in quanto al modo in cui trattare certe materie prime, si sente sempre più l'esigenza di proteggere e portare avanti determinate tradizioni.

Le tradizioni da salvaguardare il più possibile riguardano, ad esempio, le patate del Fucino, ma anche lo zafferano che arriva dall'Aquila, per non parlare delle lenticchie originarie di Santo Stefano di Sessanio, oppure i ceci di Navelli, ma anche la **Cipolla Bianca di Fara Filiorum Petri**, oppure il fagiolo tondino del Tavo. Un elenco che potrebbe andare avanti praticamente all'infinito, dato che sembra quasi fare un torto non inserire delle prelibatezze, oltre che ovviamente eccellenze 100% made in Abruzzo, come l'aglio rosso di Sulmona, oppure il miele colto nell'Appennino abruzzese, oppure il **carciofo di Cupello**, ma anche il fico secco reale di Atesa e la salsiccia di fegato sempre dell'Aquila.

I dolci tipici abruzzesi

Anche per chi ama i dolci, in Abruzzo ci sono tantissime prelibatezze che non si possono degustare almeno una volta nella vita. Si tratta, ad esempio, dei **confetti di Sulmona**, che vengono esportati in tantissime altre nazioni in tutto il mondo e sono stati richiesti pure dai reali del Qatar. Un dolce tipico che prevede una sorta di pralina di mandorla, che di solito arriva dalla Valle Peligna, che viene in tutto e per tutto coperto dallo zucchero.

Con il passare del tempo, come si può facilmente intuire, si tratta di un dolce che ha avuto una diffusione sempre maggiore. È chiaro che non c'è più solamente il gusto tradizionale, ma le versioni si sono moltiplicate. Ci sono dei **Confetti di Sulmona al cioccolato**, così come quelli alle nocciole. Da notare anche il confezionamento, davvero particolare e originale.

Un vino che ha pochi eguali

La regione Abruzzo è famosa in tutto il mondo anche per un'importante tradizione in fatto di vino. Tutto merito della coltivazione di un vitigno che ha dato un gran numero di soddisfazioni come quello di Montepulciano, elogiato anche da importanti testate americane come il New York Times. Si tratta di **uva a bacca rossa, che copre più del 50% della base ampelografica di tutto l'Abruzzo**, che vengono usate per la realizzazione del Montepulciano d'Abruzzo DOC.