



Viaggio tra i sapori autentici e le tradizioni enogastronomiche abruzzesi

27 Settembre 2023 

Tra valli verdi, colline ondulate e borghi incantevoli, l'Abruzzo custodisce un tesoro di sapori che si mescolano armoniosamente con la cultura e la storia di questa regione. I piatti tradizionali abruzzesi abbondano di ingredienti autentici e storie tramandate di generazione in generazione. Dai formaggi pecorini stagionati alle carni aromatiche, dalle paste fresche alle specialità di mare, dai vini bianchi a quelli rossi e rosati, l'Abruzzo si conferma una tappa obbligata per tutti gli appassionati di enogastronomi, grazie anche alla presenza [sul suolo regionale di ben 5 ristoranti stellati](#).

Classificazione e caratteristiche dei vini abruzzesi

Negli ultimi anni, i vini abruzzesi hanno conosciuto un successo straordinario, non solo a livello italiano ma su scala internazionale. Lo dimostra il fatto che tantissimi ristoranti stellati abbiano scelto di inserire i più pregiati vini dell'Abruzzo nei rispettivi menù.

Sorprende in positivo il fatto che una regione con una disponibilità non eccezionale di ettari vitati sia riuscita a produrre risultati incredibili. Parliamo, infatti, di circa 30.000 ettari di vigneto ed una produzione che vede coinvolte un centinaio di aziende, buona parte delle quali rappresentate da società cooperative.

Ad uno sguardo approssimativo e marginale, molti potrebbero pensare che la maggior parte della produzione di vino abruzzese avvenga in aree montuose. In verità, le cose non stanno esattamente così. Infatti, solo il 4% dei vigneti è ubicato in montagna, mentre la restante parte si trova in zone collinari. Per giunta, abbiamo un'area collinare che risente maggiormente della vicinanza rispetto al mare Adriatico ed un'area interna, caratterizzata da vallate che si trovano principalmente a ridosso della zona appenninica.

Le due componenti principali che caratterizzano il suolo abruzzese, soprattutto nelle aree montuose, sono l'argilla, la quale favorisce la produzione di vini più delicati, ed il calcare, che ben si adatta a vini sottoposti ad invecchiamento. Di contro, verso le coste il suolo tende a sciogliersi, con una maggiore ed inevitabile penetrazione di sabbia.

Eccezion fatta per le valli centrali, l'Abruzzo non è una regione estremamente piovosa. Al netto dell'eterogeneità che caratterizza questa regione, il clima tende comunque ad essere mediterraneo. La presenza del mar Adriatico riesce ad attenuare le torride temperature



estive mentre le montagne appenniniche fanno da scudo alle correnti fredde provenienti dal nord.

Il sistema di denominazione relativo al Montepulciano, tra i migliori vini dell'Abruzzo, prevede ad esempio che i vigneti non possano superare i 500 metri di altitudine, ad esclusione dei vigneti perfettamente esposti a mezzogiorno. Ciò permette un'estensione della superficie vitata fino ai 600 metri di altitudine.

La particolare caratteristica della produzione enologica abruzzese è quella di avere vini con volumi alcolici importanti, dunque per certi versi caldi ed avvolgenti, ma che, al contempo, riescono a conservare un'ottima freschezza.

Il Montepulciano, principale vino rosso abruzzese, è un vitigno di montagna. Le sue origini risalgono proprio alle zone interne dell'Abruzzo, nonostante oggi sia presente principalmente presso le colline ubicate verso il litorale.

Sul fronte dei vini bianchi, a farla da padrone troviamo sicuramente il Trebbiano d'Abruzzo, seguito dal Pecorino, mentre tra i vini rosati DOC spicca il Cerasuolo d'Abruzzo, prodotto a base Montepulciano.

Proprio come il vasto e complesso mondo dei vini abruzzesi, anche il settore dei bookmaker online è ricco di sfaccettature e profondità. Un calice di Trebbiano d'Abruzzo potrebbe rivelare note delicate e sorprendenti, proprio come una puntata ben calcolata potrebbe portare a vincite inaspettate.

Mentre un appassionato di vino può cercare quella piccola cantina non ancora scoperta per trovare una gemma nascosta, uno scommettitore potrebbe cercare il bookmaker perfetto che offre quote vantaggiose e un [processo di registrazione semplice e veloce](#). In entrambi i mondi, il gusto per la scoperta e l'apprezzamento dei dettagli rendono l'esperienza unica e memorabile.

Prodotti e piatti tipici abruzzesi

L'arte culinaria dell'Abruzzo è una fusione di tradizioni contadine e marittime, arricchita da ingredienti freschi e autentici. Andiamo a scoprire quali sono i prodotti ed i piatti tipici abruzzesi.

Prodotti Tipici Abruzzesi:



- Pecorino: Ottenuto da latte di pecora, si consuma stagionato e può essere utilizzato per la realizzazione di diverse ricette. La sua origine si deve alla transumanza tra Abruzzo e Puglia, tipica degli anni '50 del Novecento;
- Zafferano: Definito anche l'oro rosso d'Abruzzo, si produce principalmente nella provincia dell'Aquila, tra i 400 ed i 1100 metri di altitudine. La spezia che se ne ricava conferisce un tocco unico ad ogni piatto;
- Tartufo: la ricchezza del territorio abruzzese ha favorito lo sviluppo di 28 differenti varietà di tartufo, da quello nero pregiato al bianco pregiato, senza dimenticare quello uncinato e bianchetto nonché le versioni invernali ed estive del tartufo nero;
- Olio d'oliva;
- Farro: l'Abruzzo è una regione famosa anche per la produzione di questo cereale dal limitato apporto energetico, prodotto nelle aree montane delle varie province e nella zona collinare interna della regione;
- Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio: si caratterizza per un diametro non superiore ai 5 mm e per un colore molto più scuro rispetto ad altre varietà. Viene prodotta nell'area pedemontana del Gran Sasso;
- Mortadella di Campotosto: nota a livello popolare con l'appellativo "coglioni di mulo", si produce nel periodo invernale in questo comune della provincia dell'Aquila, con stagionatura minima di 2 mesi;
- Aglio rosso di Sulmona: varietà prodotta nella valle Peligna e nella conca di Sulmona, un ottimo aroma per arricchire diversi piatti;
- Carota dell'altopiano del Fucino: di colore rosso arancio, tenera, croccante e dal sapore dolciastro, la sua forma è cilindrica, con punta arrotondata. La produzione avviene tra i 650 ed i 680 metri di altitudine;
- Aurum: liquore abruzzese che deve il suo nome al poeta Gabriele D'Annunzio. È il liquore tipico della città di Pescara e si abbina perfettamente ai dolci.

Piatti Tipici Abruzzesi:

- Arrosticini;
- Ventricina;
- Spaghetti alla chitarra;
- Brodetto di Pesce;
- Pallotte cace e ove;
- Pecora al cotturo o alla callara;
- Ferratelle;
- Parrozzini;
- Bocconotti;



- Scrippelle 'mbusse.