

A ROIO LA TRADIZIONALE FESTA DEL PANE FA RIVIVERE ANTICHI RITI E SAPORI AUTENTICI

2 Agosto 2019



© Giovanni Sfarra

L'AQUILA – Anche quest'anno a Roio (L'Aquila) si svolgerà la tradizionale Festa del pane.

Domenica 4 agosto, le frazioni di Roio Colle, Santa Rufina, Roio Piano e Roio Poggio con la supervisione della Pro loco Piana di Rojo, si uniranno in festa per celebrare l'alimento principe della nostra tavola: il pane.

Come da tradizione i preparativi avranno inizio all'alba di sabato, quando le sapienti mani delle energiche donne roiane inizieranno ad "ammassare" acqua, farina e lievito madre, con l'aggiunta di una piccola quantità di patate, che servirà a mantenere morbido il pane.

Nella stessa mattinata, le fornaie riporteranno a giusta temperatura alcuni dei forni rionali tornati agibili dopo il sisma, facendo rivivere i momenti della preparazione del forno che accoglierà le pagnotte lievitate, per la cottura.

"Il chicco di grano dalla semina alla farina – raccontato nelle quattro stagioni" è il grande tema che ispira la manifestazione di quest'anno.

Domenica alle ore 17,30 presso i Map di Roio Poggio, si incontreranno i gruppi delle quattro frazioni per dare inizio al tradizionale corteo, animato da suoni canti e balli, che vedrà sfilare il pane cotto il giorno prima.

Con l'occasione saranno rispolverati oggetti e costumi del passato, un tempo utilizzati per la mietitura, la macinazione del grano, la lavorazione della farina e la panificazione.

Il corteo, dopo un passaggio di fronte al Santuario della Madonna di Roio, percorrerà un tratto della via Mariana per raggiungere il campetto sportivo adiacente al centro polifunzionale del paese, dove ci sarà una rappresentazione, ispirata al tema della manifestazione 2019. Al termine tutti i presenti potranno degustare il pane preparato il giorno prima nei forni, insaporito con olio e pomodoro.

Un'occasione per grandi e piccini per guardare, raccontare, ascoltare ed assaggiare il pane.

Un momento per continuare la “ricostruzione sociale” dei borghi e mantenere vive le tradizioni dei luoghi.