

6 Giugno 2023

ATRI – Atri fautrice e promotrice dell’identità gastronomica e culturale della tradizione popolare contadina dell’Abruzzo generoso. Domenica 4 giugno nella splendida cornice del centro servizi Gal Terre d’Abruzzo si è tenuto l’evento gastronomico “Lu sdijune, festival della colazione contadina tipica dell’antica tradizione abruzzese”.

La manifestazione è stata molto di più di un percorso esperienziale, può essere definita come uno “stargate” che ha permesso a tutti i presenti di fare un tuffo nel passato, riscoprendo e rivivendo saperi e sapori di un tempo in un piacevole viaggio enogastronomico.

Un’occasione speciale per rievocare quel particolare momento della giornata (ad una certa ora della mattinata), dove le donne si caricavano sulla testa di abbondanti panari contenenti “pane onde” (pane e olio), formaggio, salumi, ma anche pipindune e ove, i peperoni con le uova strapazzate cotti in padella, oppure pizza e foje, una pizzetta di granoturco cotta sotto il coppo, accompagnata da cicoria selvatica, ma anche uova al sugo o frittate e tanto altro, il tutto accompagnato da generosi bicchieri di vino e acqua fresca per rinfrancare tutti coloro che erano impegnati nei lavori stagionali come la tresca o la raccolta delle olive.

Come la signora Emilia, che con il panaro in testa pieno di ogni ben di dio, ha sfilato davanti a tutti i presenti in un equilibrio tanto complesso quanto naturale.

Nella gara, promossa dall’amministrazione comunale, i partecipanti si sono sfidati riproponendo appunto, attraverso un elaborato, “lo sdijuno”.

In tutto 15 elaborati rigorosamente preparati con prodotti a km 0, frutto della tradizione rurale, hanno messo a dura prova la giuria composta da esperti del settore e giudici popolari, che non hanno esitato nel complimentarsi con i partecipanti per l’alto livello delle pietanze.

Un successo tutto al femminile con **Patrizia Castronà** di Cologna paese sul gradino più alto del podio con “Baccalà patate e cipolle”. Sul filo di lana sono arrivate **Pasqualina Pallini** con “Baccalà e peperoni arrostiti”, **Annamaria Bosica** con “Pane olio peperone crusco e sarde fritte”, **Tiziana Feliciani** con Pane prosciutto e formaggio pecorino, **Vilma D’Agostino** con “Pane olio peperone crusco e sarde fritte”.

Pasqualina Pallini si è aggiudicata anche il premio della critica per il suo piatto molto apprezzato dalla giuria tecnica.

Ospite d’onore la professoressa **Maria Matani** che ha impreziosito l’iniziativa con una selezione di poesie scritte da lei in lingua abruzzese come “l’ove allissate”, “la pizz di

randinje” e “Il canto del grano”.

I complimenti agli organizzatori e l’elevato valore culturale che ha suscitato l’evento sono stati al centro degli interventi del sindaco **Piergiorgio Ferretti**, dell’assessore alle politiche sociali **Alessandra Giuliani** e del presidente di Gal Terre D’Abruzzo **Remo Di Vittorio**.

“È stato un evento unico - commentano le organizzatrici **Concetta Pavone** e **Martina De Felicibus** - ascoltare partecipanti e giudici raccontare ricordi e aneddoti del loro vissuto e stato molto emozionante”.

Un sentito ringraziamento gli organizzatori lo rivolgono a tutto lo staff e ai commercianti di Atri che hanno sostenuto la manifestazione.