

IL GUSTO DELLA TRADIZIONE A DEGUSCANNO 2018: RITO, CIBO E VINI DI QUALITÀ

6 Novembre 2018

di Jolanda Ferrara



SCANNO - Gusto e tradizione con la seconda edizione di Deguscanno, festival dei sapori e profumi della migliore enogastronomia abruzzese in programma da venerdì a domenica nell'avvolgente centro storico immortalato dai più grandi fotografi.

Cantine e androni di palazzotti signorili sono pronti ad accogliere i prodotti di selezionate aziende dell'agroalimentare per una no-stop di degustazioni e laboratori del gusto. Formaggi, miele, dolci, vini, piatti della memoria con i maestri del gusto e i sommelier dell'Ais, partner della kermesse insieme a Comune di Scanno, Parco nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise, operatori commerciali e di marketing.

La tre giorni sarà anche occasione per esplorare la bellezza dell'alta valle del Sagittario con escursioni a piedi, trekking a cavallo, in e-bike e in canoa (a cura di Majellando), visite guidate da fotografi professionisti al borgo di Scanno e passeggiate a bordo lago.

Momento speciale venerdì 9 novembre alle 21,30, Auditorium delle Anime Sante, con la proiezione di *Uomini e fuochi*, il documentario sulle Glorie di San Martino – e i Glorianti – di Scanno, rito collettivo che si ripete ogni anno alla vigilia dell'11 novembre, giorno di San Martino: il rito del fuoco, l'ultimo sole dell'anno e l'attesa di una nuova primavera, il cibo della festa e il vino per rincuorare gli animi. Sentimenti ancestrali e conforto, del corpo e dello spirito.

Realizzato dagli abruzzesi **Antonio Secondo** (soggetto) e **Andrea Frenguelli** (regia) durante la scorsa edizione delle Glorie di Scanno, il minidoc immortala un rituale che coinvolge i rappresentanti di tre diversi rioni del paese, Cardella, la Plaia e Decontra, ognuno con la propria pira alta fino a venti metri.

La catasta di legna da ardere e sterpaglia, frutto della bonifica dei campi prima dell'inverno, è allestita sulle colline che circondano l'abitato di Scanno. L'accensione, affidata al più giovane del gruppo, avviene al calare della sera squarciando le tenebre, un rituale antico volto a propiziare il nuovo anno agrario.

Uno spettacolo da non perdere sarà l'accensione delle Glorie di San Martino alle 18,30 di sabato 10, punto di osservazione Aia Sant'Angelo.

Altro genere di spettacolo ma ugualmente affascinante, sarà vedere la scultura del ghiaccio dal vivo (Ice Art), all'opera il maestro pasticcere **Angelo Di Masso**, anima del festival insieme a colleghi ristoratori e albergatori locali.

Esponente della rinomata azienda dolciaria di famiglia, Di Masso sarà protagonista domenica della cooking class dedicata ai dolci della tradizione scannese: panelli a base di mandorle e miele (il famoso pan dell'orso), mostaccioli al mosto cotto, amaretti, sfogliatine e altri piccoli grandi capolavori di pasticceria.

Sempre domenica cooking class sui primi della tavola scannese e sulla pizza. Wine lab alla scoperta dei vini artigianali abruzzesi con **Giampaolo Gravina**, percorsi enogastronomici e molto altro.

“Deguscanno”, sintetizza a *Virtù Quotidiane* il maestro pasticcere Di Masso, “è una manifestazione che crescerà di anno in anno puntando a offrire il meglio dei sapori e profumi

tipici del territorio ai tanti visitatori affezionati a questo magico angolo d'Abruzzo".

Dell'importanza della qualità del food and wellness in alta quota si parlerà con alcuni protagonisti del settore nell'incontro d'apertura, venerdì alle 18 , auditorium G. Calogero.

Per tutte le info su orari, attività e prenotazioni www.deguscanno.it. Per passeggiate ed escursioni info e prenotazioni <http://www.majellando.it/escursioni-in-abruzzo/>.