

IN VAL DI FORO, DOVE L'ESSICCAZIONE DEL PEPERONE AL CAMINO È UNA TRADIZIONE CHE RESISTE

30 Dicembre 2019

di **Redazione**



MIGLIANICO – Ci sono angoli d’Abruzzo in cui il tempo sembra essersi fermato, fuori ma soprattutto dentro le case, come in quelle delle anziane signore, dove le tradizioni d’un tempo sopravvivono ai tempi moderni.

In Val di Foro, a Montupoli, frazione di Miglianico (Chieti), tra la Majella e il mar Adriatico, la preparazione del baccalà, uno dei nove piatti della cena della vigilia di Natale, avviene con uno scrupolo più unico che raro.

La signora **Concetta** (*nella foto*), 81 anni, essicca davanti al camino il “bastardone”, come da queste parti chiamano il peperone dolce di Altino, che poi viene fritto: è solo l’inizio della lunga preparazione del piatto.

Tra le portate del cenone, ricorda **Narciso Cicchitti**, docente di Enogastronomia all’Istituto Alberghiero di Pescara, ci sono anche, tra le altre, pizze e foje (pizza e verdure) e sardelle fritte con verza e fagioli.

Il peperone rosso essiccato è utilizzato per insaporire moltissime delle preparazioni, in occasione del Natale ma non solo, nei borghi della provincia di Chieti.

LE FOTO

