

## LA CENA DELLA VIGILIA, L'ANTICA TRADIZIONE DELLE NOVE PIETANZE A TAVOLA PER I NOVE MESI DI GRAVIDANZA

20 Dicembre 2022



PESCARA - Nove cose per omaggiare i nove mesi di gravidanza di Maria, per mettere al mondo il bambinello di cui proprio quella notte si celebra la nascita. La cena della Vigilia di Natale, in Abruzzo, ma anche in altre regioni italiane del sud (in Calabria, nell'alto Ionio cosentino, di cui chi firma questo articolo ha origini, ma pure in alto Salento per citare qualche esempio), conta nove pietanze. Di queste almeno sette dovranno essere verdure, in riferimento ai sacramenti.

Per molti è una tradizione perduta, per altri diventa impossibile non rispettarla.

Ha provato a recuperarla, proponendola in una delle cene di Abruzzo Food Experience, una tre giorni alla scoperta di gusti e sapori dei territori di Chieti e Pescara riservata a giornalisti e tour operator, **Claudio Ucci**, direttore Abruzzo Travelling, consorzio turistico di servizi che opera dal 2005 per valorizzare e migliorare l'offerta turistica nel territorio abruzzese.

“Per chi mantiene la tradizione, il giorno della Vigilia, a pranzo si fa digiuno – racconta a *Virtù Quotidiane* Ucci, facendo leva sulla memoria personale, ma anche avvalendosi dei risultati della ricerca fatta scavando nell’area di Chieti e Pescara, ascoltando le usanze e i ricordi delle famiglie – . La cena poi comincia attorno alle 17 per andare avanti senza sosta fino alla mezzanotte”.

I piatti che finiscono in tavola quella sera sono tantissimi. Spesso sono condivisi in diverse aree della regione. Altri cambiano a seconda che sia entroterra o costa, ad esempio.

Ucci ha stilato un menù, strutturato attingendo ai piatti più comuni. L’antipasto prevede olive ricce con pane e olio nuovo; pizza e foje; baccalà arrosto con peperoni; fritto di baccalà; verdure pastellate. Per primo appaiono le linguine alici e ferfellone. Il secondo prevede brodetto di pesce della tradizione, zuppetta di fagioli. E per finire dolci della tradizione e frutta, come noci, mandorle e mandarini.

“Nell’area di Chieti e Pescara – continua Ucci – il baccalà si ripete specie nell’entroterra, dove non arrivava il pesce fresco. In alcune zone il peperone è arrostito, in altre si usa il peperone crusco che a Pescara viene chiamato ferfellone”.

Per il brodetto la base è quello alla vastese, ma in molte case, data la presenza dei bimbi, “si optava per i pesci senza spine, come calamari, palombo, coda di rospo, ad esempio”.

Un punto fermo è la zuppa di fagioli, “bianchi rigorosamente, perché legati al simbolo della purezza. E poi le verdure pastellate, che di fatto aiutano a raggiungere il numero di sette. E ancora la rassegna del cenone tocca le olive sotto sale, una tradizione delle nostre famiglie – dice ancora – e legate all’olio nuovo”.

Nei dolci la fanno da padrona, i fritti di Natale di ceci o di castagne, o la pasta di patate “che veniva frita in attesa della mezzanotte. Le crispelle – prosegue Ucci – che poi restavano anche nei giorni a seguire, in versione salata, ma pure dolce, ripassate nello zucchero. Oggi sempre più botteghe e pasticcerie stanno riproducendo questi antichi dolci della tradizione, che nelle case si fanno più di rado”.

## LE FOTO







## LE RICETTE









