



LA PREPARAZIONE DEL CONIGLIO SOTTO AL COPPO INAUGURA LA NUOVA EDIZIONE DI “CUCINA POPOLARE FRENTANA”

25 Novembre 2022 

LANCIANO – Olio, aglio, sale, vino bianco, spezie e aromi. Marinatura per circa un’ora prima di finire nel grande camino. La **preparazione sotto al coppo**, stavolta di un coniglio appena macellato, è uno dei simboli della tradizione contadina abruzzese e non poteva che partire da qui la tre giorni in cui giornalisti specializzati da ogni parte d’Italia hanno l’opportunità di conoscere da vicino le usanze culinarie dell’area frentana.

Un’iniziativa di Gal Maiella Verde e Slow Food Lanciano per lanciare la nuova edizione – la quarta – di “Cucina popolare frentana”, che attraverso narrazioni autentiche e il coinvolgimento di interpreti spesso non blasonati ha l’obiettivo di restituire dignità ai saperi della tavola. Dal primo all’11 dicembre, in quattordici tra agriturismi e ristoranti della zona sarà possibile assaggiare menù pensati apposta per la rassegna di cultura enogastronomica.

Da Caniloro – dove si pratica l’autentica sovranità alimentare – , dopo brevi saluti di **Raffaele Cavallo** di Slow Food e **Carlo Ricci** del Gal, la serata di ieri è proseguita a tavola dove, prima del coniglio con le patate sotto al coppo, si è assaggiato un tipico salsicciotto frentano, i frascarelli – degli spizzichi acqua e farina con pomodoro, prezzemolo e un filo d’olio – , vino Trebbiano, Cerasuolo e Montepulciano, l’immane **pizza scima**, e amari e liquori, tutto prodotti direttamente da **Pina Di Nardo** e **Berardino Abbonizio**.

A Lanciano, Altino, Borrello, Casoli, Guardiagrele, Montazzoli, Rocca San Giovanni, Palombaro, Pizzoferrato, San Martino sulla Marrucina, Scerni e Torricella Peligna, in quattordici locali osti, cuochi, ristoratori che in molti casi sono anche contadini, allevatori, norcini, olivicoltori, per l’edizione invernale della rassegna diventeranno i primi ambasciatori di saperi e prodotti locali anche attraverso attività specifiche rivolte ad avventori e turisti.

In particolare ciascuna struttura porterà in tavola un menù specifico a 35 euro (con un calice di vino in abbinamento) realizzato in esclusiva per la manifestazione (che si svolgerà dal 1° all’11 dicembre). Sulle tavole dell’edizione inverno, sarà possibile trovare: pallotte cac’ e ove, pizza “scima”, zuppe di legumi, polenta con baccalà e peperoni; primi di pasta fresca tirata a mano tra cui tacconi, ndurcilloni, chitarra, sagnette; secondi di carne di maiale, papera, agnello e coniglio preparata sotto il coppo con le patate, al tegame con formaggio e uova e alla brace. Tra i dolci, le tradizionali preparazioni natalizie, la classica pizza dolce, la pizza di formaggio e la pasticceria secca tra cui le totare casolane, i cellipieni di Montazzoli, le pizzelle con la crema, i tarallucci.



Cucina Popolare Frentana è anche uno strumento di divulgazione e conoscenza di una zona della provincia di Chieti che può contare su un patrimonio immateriale autentico e profondamente legato all'agricoltura, che da Lanciano guarda verso il primo entroterra fino alla montagna madre e alle colline del Vastese, un'area che può contare su un patrimonio immateriale autentico e profondamente legato all'agricoltura. Una prima raccolta di immagini, filmati e videointerviste documenta infatti le originali testimonianze dei protagonisti, le preparazioni di alcuni piatti e le ricette identitarie della cucina popolare frentana.

Preparata con l'utilizzo di materie prime spesso molto umili, la ricetta, restituita nei filmati realizzati dal regista lancianese **Francesco Enzo Testa**, diventa così uno strumento essenziale per rivelare in pochi minuti il valore intrinseco della civiltà agro-pastorale del territorio che dalla Maiella orientale guarda il mare; per parlare di cibo, di come si produce e di come si trasforma ma anche per raccontare rituali autentici e mostrare gli antichi strumenti di cucina, dal coppo ai tegami di terracotta.

Girate nei campi e all'interno delle strutture, con le indicazioni su prodotti e preparazioni che arrivano dalla viva voce degli osti custodi, le videoricette sono state pubblicate sul canale YouTube "Cucina Popolare Frentana" (<https://www.youtube.com/channel/UCV6VuFUHZNq15qsRUmBG4xg>) e contestualmente proposte sulle pagine social Instagram e Facebook del progetto, facendo registrare in questi mesi un interesse crescente.

"Accanto al prezioso lavoro di conservazione e di divulgazione di un patrimonio culturale che rischia in parte di scomparire, fatto di ricette, strumenti, riti gastronomici legati alle stagioni e a speciali ricorrenze; con questo progetto intendiamo costruire – hanno spiegato i promotori Gal Maiella Verde e Slow Food Lanciano – un cammino moderno di riscoperta della tradizione gastronomica locale che possa stimolare sensibilità nuove e generare economia all'interno di un processo che porti alla conoscenza e alla consapevolezza dell'inestimabile patrimonio della cultura agro-pastorale abruzzese. Il nostro impegno e quello di tutti i protagonisti, che rappresentano il vero valore aggiunto di Cucina popolare frentana, che, teniamo a ribadire un progetto a più voci – hanno concluso – è anche quello di sostenere e tutelare i piccoli produttori e raccontare al meglio il territorio frentano più autentico a partire da un ingrediente da proteggere, l'artigianalità, che è anche unicità, con l'obiettivo di custodire il patrimonio di saperi che esiste dietro a ogni piatto".

Come già dal suo avvio, a inizio 2022, anche per questa edizione che farà conoscere ricette e prodotti invernali, Cucina Popolare Frentana continuerà da un lato, a proporre esperienze concrete dentro gli agriturismi del territorio teatino; e dall'altro a raccontarne la cultura



gastronomica attraverso le videointerviste ai custodi dei saperi e dei prodotti locali.

Per partecipare all'iniziativa basterà contattare direttamente il locale scelto per vivere la propria esperienza enogastronomica e definire la prenotazione.

Tra ristoranti e agriturismo, aderiscono all'iniziativa Aia Verde (Pizzoferrato), Caniloro (Lanciano), Colle Tripio (Guardiagrele), Cuore Rosso (Altino), Fattoria dell'Uliveto (Scerni), Il Grappolo d'Oro (Lanciano), Il Vecchio Moro (Torricella Peligna), La Brocca (San Martino sulla Marruccina), La Collinetta (Montazzoli), Osteria La Frasca (Scerni), Shangrilà (Borrello), Trattoria del Pagano (Palombaro), Travaglini (Casoli), Za' Culetta (Rocca San Giovanni).

Il progetto a cura del Gal Maiella Verde con Slow Food Lanciano è finanziato con fondi Feasr-Psr Abruzzo 2014/2022 Misura 19 "Leader" Sottomisura 19.2 "Sostegno all'esecuzione degli interventi nell'ambito della strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo".

LE FOTO

