

La trebbiatura rivive tra musica e coreografie. Rustichella d'Abruzzo racconta il raccolto e la cultura della pasta

14 Luglio 2026



PENNE – Avvicinarsi al campo per capire le origini della materia prima, la sua qualità, scoprire l'artigianalità della trasformazione e apprezzare ancora di più il prodotto finale. Alla Tenuta San Pellegrino, a Penne nell'entroterra pescarese, lo storico pastificio Rustichella d'Abruzzo è tornato così ad accogliere chef, giornalisti, importatori e operatori del settore italiani e stranieri per un programma dedicato al nuovo raccolto, alla cultura del grano e alla tradizione della pasta.

“Sono ormai vent’anni che organizziamo PrimoGrano, che nasce nel 2004 da un progetto di filiera per festeggiare gli ottant’anni dell’azienda” ha ricordato **Gianluigi Peduzzi**, insieme alla sorella **Stefania** alla guida dello storico pastificio abruzzese. “Il grano e la trebbiatura rappresentano la fine dell’anno granario, chi vive l’agricoltura sa che è la fine di un anno e se il raccolto è buono si celebrano anche le speranze, gli sforzi e i lavori fatti durante l’anno”.

Presenti anche molti ospiti dall'estero: "PrimoGrano nasce anche per coinvolgere i nostri clienti esteri e fare in modo che possano toccare con mano le peculiarità dell'azienda, il processo artigianale che portiamo avanti, facendo in modo che possano essere ambasciatori di Rustichella d'Abruzzo nel mondo".

Il pastificio, fondato nel 1924 e oggi presente in oltre 70 paesi, porta avanti il progetto per valorizzare la filiera del grano abruzzese e il legame tra prodotto, territorio e tradizioni regionali, attraverso incontri, visite nei campi e momenti di approfondimento.

Tra gli appuntamenti principali della manifestazione durata tre giorni, la serata di venerdì scorso alla Tenuta San Pellegrino, aperta dal "Rito del Grano", rievocazione della mietitura e della trebbiatura accompagnata da musica e coreografie.

La conduzione è stata affidata a **Francesca Martinelli**, mentre **Franca Minnucci** ha accompagnato il pubblico con letture e racconti dedicati alla cultura abruzzese.

La parte gastronomica ha preso il via con un aperitivo a base di specialità del territorio, tra pizzonte, fiadoni, salumi e formaggi, seguito dal timballo d'Abruzzo preparato dal ristorante La Bilancia di Loreto Aprutino.

La serata ha ospitato anche un momento dedicato al rapporto storico e culturale tra Abruzzo e Napoli, con riferimenti ai tratturi, al viaggio del grano e alle figure di Gabriele d'Annunzio e Francesco Paolo Tosti.

La cucina è stata protagonista con l'esibizione di freestyle della pizza di **Angioletto Tramontano** e gli show cooking degli chef **Giovanni Cortese** ed **Emmanuel Di Liddo**, che hanno proposto una versione della Scarpariello realizzata con la pasta al ceppo di Rustichella d'Abruzzo.

Lo chef **Massimiliano Cappucci** ha presentato invece una reinterpretazione delle Virtù Marzuole con il fagiolo tondino.

Ad accompagnare la manifestazione la musica del Complesso Bandistico "Città di Celano" e del gruppo jazz diretto dal maestro **Vincenzo Di Nicolantonio**. La serata si è conclusa con il "Trionfo della Brace", dedicato alle specialità della tradizione abruzzese, e con il tradizionale ballo della Pupa.



pubbliredazionale