

## LANCIANO, IN PIAZZA PER LA SQUILLA IL PAN'AGRUMATO E LE BOLLICINE EREDI LEGONZIANO

17 Dicembre 2018

di Redazione



LANCIANO – Sarà una Squilla più dolce e frizzante quella del prossimo 23 dicembre a Lanciano (Chieti). Nella città frentana da più di 400 anni si celebra la Squilla, ricorrenza che risale al 1607, quando monsignor Paolo Tasso, arcivescovo di Lanciano, all'antivigilia di Natale, iniziò a recarsi in pellegrinaggio alla chiesetta di contrada Iconicella, per rievocare il cammino di Giuseppe e Maria verso Betlemme.

Cammino accompagnato dal rintocco della “Squilla”, la campanella della torre civica. Da allora, ogni anno, si rinnova la processione, con le fiaccole, fino alla chiesa dell’Iconicella e, al rientro del corteo, religioso, ecco il suono della “Squilla”, dalle 18 alle 19. Poi ad essa si uniscono tutte le campane della città. Con il seguente rituale scambio di augurio di pace.

Quest’anno, a conclusione della processione e al termine degli auguri da parte delle autorità, piazza Plebiscito si animerà con una degustazione di prodotti d’eccellenza, proposti da due aziende del territorio. La società Agrumato, di **Francesco Ricci**, porterà i propri Pan’Agrumato, tra cui il famoso Pan’Agrumato al Montepulciano, prelibatezza dolciaria esportata in tutto il mondo e che, la scorsa estate, è stata insignita a New York del prestigioso Sofi Awards, l’Oscar del food.

Il Pan’Agrumato, che prende spunto dalla ricetta del classico panettone, in realtà rappresenta l’evoluzione creativa e salutista del più classico dei dolci natalizi italiani. Infatti viene realizzato solo con gli Oli Agrumati dell’azienda lancianese, che per prima in assoluto ha creato un’intera gamma di questi preziosi condimenti, che sostituiscono il burro, trasformando così un prodotto altamente calorico, in uno a bassissimo contenuto di grassi, di colesterolo, privo di lattosio e derivati del latte, e quindi con molte meno calorie, ma che mantiene inalterate, anzi esalta morbidezza e fragranza.

““Il Pan’Agrumato non è un panettone , è molto di più”, dice Ricci, “da quando, come azienda siamo nati, nel 1989, il nostro obiettivo è quello di riscoprire e valorizzare prodotti “desueti” e di crearne e valorizzarne di nuovi in chiave salutista ovvero nutraceutica”. Per l’occasione saranno realizzati Pan’Angrumato giganti, da 5 chili l’uno.

La cantina Eredi Legonziano, invece, farà assaggiare le proprie bollicine. Spumanti prodotti con metodo classico, di cui è stata pioniera in regione. “Quest’anno – dice **Valentino Di Campi**, presidente di Eredi Legonziano – ricorrono i 50 anni dalla fondazione della cantina Eredi Legonziano, allora Madonna del Carmine, e per tutto il 2018 siamo stati impegnati in una serie di iniziative volte a celebrare questo traguardo, non ultima la bellissima degustazione di annate storiche dei nostri spumanti che si è tenuta il 30 novembre scorso al Polo museale Santo Spirito. Non c’è modo migliore di chiudere i festeggiamenti che con un brindisi a base dei nostri spumanti abruzzesi durante la Squilla, una delle più sentite e partecipate feste della tradizione di Lanciano”.

“Un’idea quella della Squilla 2018 – spiega Ricci – che ci è venuta, parlando anche con il sindaco Mario Pupillo, sempre attento a valorizzare le aziende del territorio e che ha voluto che tale iniziativa si concretizzasse. Questo vuole essere un modo per stare più vicino, ed insieme, alla città in cui lavoriamo e operiamo da sempre. Vogliamo augurare delle buone

feste, con le nostre specialità”.