

“L'ARROSTICIERE IN PIAZZA”, A CIVITAQUANA LA RIEVOCAZIONE DELLA PRIMITIVA COTTURA DEGLI ARROSTICINI

30 Settembre 2018

di **Redazione**



CIVITAQUANA – Nel cuore dell’Abruzzo, nella terra dei Vestini, alle falde del Gran Sasso sud-orientale, in un’area compresa fra Catignano, Civitaquana, Carpineto della Nora, Brittoli, Civitella Casanova e Villa Celiera (Pescara), dove anticamente passava un importante tratturo, via di comunicazione dei pastori transumanti, nascerebbe e sarebbe stato perfezionato l’arrosticino fatto a mano, il piatto simbolo per eccellenza della cucina agropastorale abruzzese, ora famoso anche fuori regione e all’estero.

Secondo i racconti popolari, tramandati oralmente da generazione a generazione, alcune

famiglie di pastori e allevatori decisero di stanziarsi nella zona per vendere la carne di pecora in strada, soprattutto in occasione delle festività, delle fiere, delle ricorrenze e dei mercati, tagliandola e arrostandola tra due file di mattoni sui carboni con un ceppo di legno di sanguinella o di olivo.

A tal proposito, il 6 e il 7 ottobre si terrà a Civitaquana la II Edizione de “L’Arrosticiere in Piazza”, ideato dalla famiglia **Ginestrino** col patrocinio del Museo delle Genti d’Abruzzo. Una rievocazione storica, folcloristica e gastronomica sull’origine dell’arrosticino cotto con la tecnica primitiva.

Un evento organizzato dalla famiglia Ginestrino, eredi dei macellai di Civitaquana che furono i primi ad essere immortalati nel 1930 dalla macchina fotografica degli antropologi svizzeri **Paul Scheuermeier** e **Gerhard Rohlf**s (venuti in Abruzzo a studiare usi e costumi delle popolazioni locali), mentre cuocevano con il primordiale arrostitiere in pietra la carne di pecora infilata a pezzetti sui bastoncini.

La signora che cuoce gli arrostitini e il macellaio che taglia la carne sarebbero i nonni dei cugini **Fabio Ginestrino** (ristoratore di Civitaquana) e di **Loredana Ginestrino** (imprenditrice del settore tipografico a San Giovanni Teatino).

La foto è attualmente ritratta nella copertina del libro *Gli Abruzzi dei Contadini (1923 - 1930)* della Textus Edizioni che raccoglie la documentazione fotografica dei due studiosi svizzeri.

Si legge nella nota di commento alla foto nel libro concessa dal Museo delle Genti d’Abruzzo: “L’arrostitiere in piazza. Il grande giorno di festa un macellaio ha montato il suo forno da campo a fianco alla chiesa (vedi il rilievo romanico sul muro della chiesa!). Tra alcuni mattoni ha acceso un fuoco di lignite e sopra dispone rametti di olivo e sanguinello lunghi 30-35 cm, sui quali ha infilato 6-8 piccoli pezzi di carne di pecora. La carne salata viene arrostita nel proprio grasso. 1 spedarell costa 30 centesimi. Il macellaio taglia con accetta e coltello i pezzi di carne sulla panca; la donna ravviva il fuoco con il ventaglio di cartone. Sul muro della chiesa è appesa la pecora sotto un telo. La sera tutto è stato mangiato e si è fatto un buon affare”.

Pertanto, al fine di ricordare quell’evento immortalato nella foto 88 anni fa, la famiglia Ginestrino organizzerà il 6 e 7 ottobre la seconda edizione de “L’Arrosticiere in Piazza”, patrocinato dal “Museo delle Genti d’Abruzzo” con dimostrazioni di arti e mestieri del tempo, primitiva cottura degli arrostitini, gare sportive e spettacoli folcloristici per le vie del paese.

IL PROGRAMMA

Sabato 6 ottobre

H 16.00: Dimostrazione di Arti e Mestieri del tempo.

H 16.30: "Duathlon Sprint Corri l'Arrosticino" – 1a Edizione (Uisp Regionale Abruzzo – Molise).

H 18.00: Gara Podistica corri l'Arrosticino – 1a Edizione (Uisp Regionale Abruzzo – Molise)

H 19.00: Primitiva Cottura di Arrosticini

H 20.30 Spettacolo Musicale in Piazza

Domenica 7 ottobre

H. 9.00: Dimostrazioni di Arti e Mestieri del Tempo.

H 11.30 Intervento del Museo delle Genti d'Abruzzo

H 12.30: Primitiva Cottura degli Arrosticini e Spettacoli folcloristici in piazza

H 16.30: Primitiva Cottura degli Arrosticini e Spettacoli Folcloristici per le vie del Paese.