

Le scrippelle abruzzesi: tradizione, storia e cooking-show alla Sagra di Faieto di Cortino

31 Agosto 2024



CORTINO – Le scrippelle abruzzesi rappresentano un simbolo autentico della tradizione culinaria regionale, espressione di una cucina povera e genuina che trasforma ingredienti semplici in piatti ricchi di sapore. Quest’anno, la Sagra delle Scrippelle all’olio di Faieto di Cortino, in provincia di Teramo, l’evento alla sua quarta edizione si è arricchito di novità con show-cooking e degustazioni, offrendo un’opportunità per esplorare diverse varianti di questa specialità.

In Abruzzo, infatti, esistono due varianti principali di scrippelle: quelle teramane e quelle all’olio (conosciute anche come scrippelletti). Le prime, tipiche della zona di Teramo, sono

preparate con acqua, farina e uova, e utilizzate in piatti come le “scrippelle ‘mbusse” o il “timballo”. Le scrippelle all’olio, invece, note anche come “rivotiche” o “ribalte”, sono diffuse in altre aree della regione e realizzate senza uova o con una minima quantità, come vuole la tradizione di Faieto. Composte solo di acqua, farina e olio d’oliva, sono simili a piadine sottili, ma prive di lievito, morbide e gustose, ideali per essere consumate al posto del pane.

Le scrippelle all’olio erano considerate il “pane dei poveri” per la loro semplicità e la capacità di sostituire il pane in tempi difficili. Cotte in olio extravergine d’oliva, risultano croccanti all’esterno e morbide all’interno, adattandosi a vari utilizzi: come accompagnamento ai pasti, farcite con salumi e formaggi, o addolcite con ricotta e zucchero. Nella tradizione contadina, erano spesso consumate come “sdijuno”, la colazione salata rinforzata abruzzese di metà mattinata, un pasto sostanzioso durante le pause di lavoro nei campi o nei boschi, particolarmente comune tra i taglialegna di Faieto.

Nonostante la loro origine umile, le scrippelle all’olio sono diventate un piatto iconico che celebra l’essenza della vita rurale degli antenati, esprimendo la capacità di fare molto con poco. Oggi, in tutte le loro varianti, le scrippelle continuano a essere apprezzate non solo per il loro sapore autentico, ma anche per il profondo legame che mantengono con la storia e la cultura dell’Abruzzo, restando un elemento essenziale della tavola.

Quest’anno, grazie all’iniziativa del Gal Gran Sasso Laga, del Comune di Cortino e della Pro Loco di Faieto, ogni pomeriggio è stato organizzato un cooking show che ha visto la partecipazione di chef e operatori del settore. Come **Giancarlo Pierannunzi** che ha presentato “Le stagioni della Scrippella nello Sdijuno”, in collaborazione con la Pro Loco.

Durante i primi due giorni, sono state preparate scrippelle speciali con farina di Solina del mulino Officina della Grano di Campli e farina di grani antichi e di canapa prodotta dall’agriturismo Domus Colle Marmo di Bisenti, tutte con olio evo dell’Oleificio Alto Tordino. Le scrippelle sono state abbinate alle diverse stagioni e sono state accompagnate dal Trebbiano d’Abruzzo della cantina Cioti di Paterno di Campli ed il vino cotto “Cotto d’Amore” di Montorio al Vomano.

I cooking show si sono rivelati un momento di grande divertimento e coinvolgimento, con i partecipanti che hanno potuto osservare da vicino la preparazione delle scrippelle, in un’atmosfera festosa e conviviale, alla quale ha partecipato anche il sindaco di Cortino **Marco Tiberii**.

Sabato pomeriggio c’è stato il cooking-show assieme ad **Annarita Di Domenico** della comunità *Facebook* Accademia della cucina teramana, domenica ci sarà il comico e show-

man Stellina che ha promesso di farne vedere delle belle, offrendo ulteriori occasioni per gustare e celebrare questo piatto simbolo dell'Abruzzo, in tutte le sue varianti e tradizioni.

LE FOTO













































