

## SULLE STRADE DEL PANE, CON I BISCOTTI AI CHIODI DI GAROFANO E IL NOCINO - VIDEO



3 Agosto 2018

BARISCIANO - “Fanno venire sete”. Così dice la signora Antoniana di Petogna, frazione del comune di Barisciano (L’Aquila), parlando del motivo, o della scusa, per il quale i biscotti artigianali ai chiodi di garofano si abbinano soavemente con un bicchierino di nocino fatto in casa, il liquore alle noci nostrane, secondo per importanza solo alla genziana.

 *Illustrazione Andrea Porto*

Parte da lontano il racconto di **Antoniana Marcattilli** alle prese con l’impasto di uova, zucchero, latte e farina, che ammassa sulla “spianata” di legno con forza e vigore delle braccia, anche se la consistenza “deve essere rigorosamente più morbida di quella degli

gnocchi” dice perentoria “questo è il segreto dell’ottima friabilità e consistenza che dopo la cottura deve avere il biscotto”

La ricetta tradizionale dei biscotti ai chiodi di garofano ha più di cinquanta anni: “Era di una mia vecchia zia” rivela Antoniana nel video realizzato da *Virtù Quotidiane*, nell’ambito del progetto “Il Forno Racconta”.

La cottura dei dolci, molti anni fa, avveniva nel forno comunitario del paese, dopo quella del pane e della pizza. Erano giorni di festa e condivisione, di sapori autentici e piccole gelosie per le pagnotte più belle.

Una delle tante storie che narrano gli antichi forni comuni dei paesi dell’Aquilano, custodi di storia e tradizione, che tornano ad accendersi per un giorno con “Il Forno racconta. Per le strade del pane, il sentiero che unisce”, in programma domani, sabato 4 agosto, promossa da tre associazioni di promozione locale, San Valentino Onlus di Petogna, Misa di Pescomaggiore e Pro loco di Pizenze, con il patrocinio del Comune di Barisciano e la collaborazione di *Virtù Quotidiane* e della condotta dell’Aquila di Slow Food.