

SULLE STRADE DEL PANE, QUANDO GLI AMARETTI ERANO I DOLCI DELLA SPOSA – VIDEO

di Daniela Braccani



31 Luglio 2018

BARISCIANO - Tradizione vuole che l'amaretto abruzzese, di forma tonda e aspetto rugoso, sia uno dei dolci tipici del Carnevale. In realtà, nella memoria collettiva, rimane uno dei biscotti più noti e prelibati, senza tempo, servito a tavola dopo i pasti oppure a merenda con il caffè. Le mandorle, sia dolci che amare, si pelano una ad una, si tritano e si aggiungono all'impasto semplice e genuino preparato con pochi ingredienti come lo zucchero e l'albume d'uovo.

Così li prepara la signora **Giovanna Bonanni** che ricorda quando in paese, a Petogna, frazione del comune di Barisciano (L'Aquila) gli amaretti dolci alle mandorle si regalavano ai parenti della sposa, confezionati in eleganti sacchetti fatti a mano, nel giorno del matrimonio.

È questa 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", manifestazione in programma sabato 4 agosto, promossa da tre associazioni di promozione locale, San Valentino Onlus di Petogna, Misa di Pescomaggiore e Pro loco di Pícenze, con il patrocinio del Comune di Barisciano e la collaborazione di *Virtù Quotidiane* e della condotta dell'Aquila di Slow Food.



Illustrazione Andrea Porto