

A CIVITAQUANA LA COTTURA TRADIZIONALE DEGLI ARROSTICINI CON “L’ARROSTICIERE IN PIAZZA”

6 Ottobre 2017

di **Redazione**



CIVITAQUANA – Nel cuore dell’Abruzzo, al confine col Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, e in particolar modo nell’area Vestina, fino a pochi decenni fa terra di passaggio dei pastori transumanti, l’arrosticino, simbolo della cucina abruzzese nel mondo, sarebbe stato inventato e perfezionato, a cura di alcuni pastori che in virtù della vicinanza con i pascoli montani, decisero di stanziarsi qui con le loro famiglie e di vendere la carne di pecora per strada come ambulanti, soprattutto in occasione delle feste, delle fiere e dei mercati, tagliandola e arrostandola come erano abituati a fare, tra due fila di mattoni sui carboni con un ceppo di legno d’olivo o di sanguinella.

A tal proposito, ad ottobre del 1930, ed in particolare a Civitavecchia (Pescara), durante una festa religiosa, sarebbe stata scattata la prima foto che immortala la cottura tradizionale degli arrostitini, intitolata “L’arrosticiere in piazza”, stampata anche sulla copertina del libro

Gli Abruzzi dei Contadini (1923-1930) della Textus Edizioni che raccoglie la documentazione fotografica degli studiosi svizzeri **Paul Scheuermeier** e **Gerhard Rohlf**.

Si legge nella nota di commento alla foto nel libro: “L’arrosticiere 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 infilazato 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”.

Alcuni anziani di Civitaquana, avrebbero riconosciuto nella signora che cuoce gli arrostitini e nel macellaio che taglia la carne, i nonni dei cugini **Fabio Ginestrino** (ristoratore di Civitaquana) e di **Loredana Ginestrino** (imprenditrice del settore tipografico a San Giovanni Teatino). La notizia sarebbe poi stata confortata anche dalle ricerche archivistiche effettuate dai nipoti.

Così, proprio per ricordare quell’evento avvenuto ben 87 anni fa e ripreso in foto, la famiglia Ginestrino organizzerà il 15 ottobre 2017, l’evento “L’Arrosticiere in Piazza”, patrocinato dal Museo delle Genti d’Abruzzo e dal Comune di Civitaquana col seguente programma: dimostrazioni di arti e mestieri del tempo; intervento Museo delle Genti d’Abruzzo; primitiva cottura di arrostitini; spettacoli folcloristici in piazza; primitiva cottura di arrostitini; spettacoli folcloristici per le vie del paese.