

A Cortino la scrippella abruzzese si prepara “live” davanti al pubblico

29 Agosto 2025

di Redazione



CORTINO – Le scrippelle abruzzesi, autentico simbolo della cucina regionale, sono tornate protagoniste a Faieto, frazione di Cortino (Teramo), in occasione della quinta edizione della Sagra delle Scrippelle all'Olio. Una manifestazione che, anno dopo anno, cresce per partecipazione e contenuti, riuscendo a intrecciare memoria storica, cultura gastronomica e valorizzazione delle eccellenze locali.

Quest'anno la rassegna si è arricchita con la “Scrippella Experience”, organizzata in collaborazione con Sdijuno-Giancarlo Pierannunzi, realtà che promuove eventi dedicati ai prodotti d'eccellenza del territorio come vino e olio extravergine. L'iniziativa ha saputo unire il fascino della rievocazione storica a momenti di degustazione tecnica e convivialità.



Alle 18,00 il pubblico ha assistito a “La Scrippella all’Olio come una volta”, dimostrazione dal vivo della preparazione tradizionale: impasto semplice cotto sul fuoco con le antiche padelle di ferro, proprio come facevano le donne di un tempo.

Una scena che ha riportato alla vita quotidiana delle famiglie contadine, quando le scrippelle erano considerate il “pane dei poveri”, nutrimento essenziale dopo i faticosi lavori nei campi e nei boschi.

Alle 18,30, spazio all’approfondimento con il mini corso di degustazione “L’Oro dell’Alto Tordino”, guidato da **Francesca Nunziant**e dell’Oleificio Alto Tordino insieme a **Giancarlo Pierannunzi** e a **Tito Di Gregorio** alias Tito Wine, sommelier del vino e dell’olio della Fis Abruzzo, molto seguito sui social per le sue performance con le bollicine.



I partecipanti hanno imparato a riconoscere le sfumature sensoriali dei diversi oli, con particolare attenzione al monocultivar Tortiglione, apprezzandone caratteristiche e possibili abbinamenti in cucina. Le scrippelle, cucinate con oli differenti, hanno offerto un banco di prova gustoso e sorprendente.

Alle 19,00 è arrivato il momento delle bollicine, con un brindisi che ha unito i sapori della tradizione alla raffinatezza del metodo classico teramano. Due le etichette protagoniste: un pecorino con 50 mesi sui lieviti della Cantina Centorame di Casoli di Atri e un montonico con 60 mesi sui lieviti della Cantina Ciccone di Bisenti.



Presentati da Giancarlo e “sciabolati in sicurezza” da TitoWine insieme al sindaco di Cortino **Marco Tiberii**, al sindaco di Montorio al Vomano **Fabio Altitonante**, alla presidente della Pro Loco di Faieto **Vanessa Marini** e ad altri partecipanti, i vini sono stati serviti in abbinamento a scrippelle farcite una con porchetta ed una con funghi porcini freschi. Un equilibrio perfetto, in cui la ricchezza della cucina tradizionale ha dialogato con la freschezza e l’acidità delle bollicine, in un intreccio di sapori autentici.



La sagra, che proseguirà fino a domenica con serate di musica e intrattenimento per grandi e piccoli, si conferma non solo una festa popolare, ma anche un'occasione di divulgazione culturale: un invito a riscoprire le radici della cucina abruzzese, il valore dell'olio extravergine e la qualità delle produzioni vitivinicole locali.

“Questa sagra è una grande scommessa collettiva che tutta la comunità porta avanti con impegno e passione – ha detto la presidente della Pro Loco, Vanessa Marini – nata qualche anno fa per riportare in auge una tradizione che per lungo tempo ha accompagnato la vita di tutto il nostro territorio. Le scrippelle affondano le loro radici nella storia della nostra gente: un tempo le donne le preparavano al posto del pane e le portavano nei campi o nei boschi, dove tanti uomini, spesso taglialegna, affrontavano giornate di duro lavoro. Per noi non sono soltanto un ricordo, ma il simbolo stesso della nostra identità. Ringrazio di cuore tutti coloro che contribuiscono alla realizzazione della sagra e tutte le persone che continuano a darci fiducia. Già nella prima serata abbiamo registrato un'affluenza ancora maggiore rispetto allo scorso anno, un segnale che ci riempie di orgoglio”-

Un appuntamento che dimostra come la semplicità di una scrippella possa trasformarsi in un ponte tra passato e presente, capace di raccontare con entusiasmo l'anima più genuina dell'Abruzzo.

