

A SCERNI SI ROMPONO LE PRIME VENTRICINE, DI LELLO: “ANNATA STRABILIANTE”

di Marcella Pace



SCERNI - Sono secoli che il 27 aprile, nel giorno precedente la festa patronale di Scerni (Chieti), in onore di San Panfilo, le famiglie del piccolo paese della comunità montana medio-vastese aprono le prime ventricine e ne testano la qualità.

Una tradizione rigorosamente rispettata, anche oggi.

“Almeno dal ‘600 – racconta a Vq **Luigi Di Lello**, produttore di ventricina con la sua azienda Fattorie del Tratturo e organizzatore del festival dedicato al salume abruzzese – il 27 aprile, il giorno prima della Fiera di San Panfilo, le famiglie di Scerni rompevano le primissime ventricine. Una usanza necessaria per affrontare la giornata successiva, ma anche per testare la qualità del prodotto di quell’anno”.

Da secoli, la fiera di San Panfilo, che si svolge il 28 aprile lungo il tratturo tra Lanciano e Foggia, che attraversa Scerni, è il primo mercato degli animali di primavera. Il rituale prevedeva in origine oltre al commercio anche una ricca colazione e quindi si utilizzavano le ventricine.

Pur senza fiera, la tipica rottura delle ventricine è avvenuta anche quest’anno, scoprendo un prodotto di qualità elevatissima.

“Quando si produce una ventricina, non si può mai sapere cosa avviene al suo interno. Bisogna affidarsi alle capacità di ciascuno per una buona conservazione. Negli anni abbiamo certamente affinato le tecniche, ma il momento della rottura della ventricina è sempre una scoperta. Il passaggio tra il freddo e i primi caldi, consente al flavour della ventricina di assumere le sue peculiarità e di sprigionarsi – sottolinea lo specialista delle ventricine -. L’inverno mite di quest’anno ha accelerato la maturazione e quindi già il primo assaggio di oggi ci ha rivelato un’annata di produzione strabiliante”.



