

GLI ARROSTICINI ABRUZZESI PROTAGONISTI ALLA “NOTT DE BISÒ” DI FAENZA

5 Gennaio 2018

di **Redazione**



FAENZA – Gli arrosticini legati alla tradizione pastorale dell’Abruzzo e al conseguente consumo di carne ovina, sono stati il “Pasto principale” delle serate dedicate alla “Nott de bisò”, in Piazza del Popolo a Faenza (Ravenna).

A Faenza, i giorni prossimi all’Epifania sono dedicati alla Nott de Bisò, manifestazione conclusiva dell’emozionante Palio della Città. Questo Palio si svolge la quarta domenica di giugno e rappresenta molto di più di una semplice gara: è il costante rinnovo di una tradizione che affonda le sue radici nella Faenza medievale e rinascimentale e che ancora oggi non smette di emozionare con i suoi colori, le sue musiche, le sue sfide appassionanti.

In queste giornate invernali il Niballo, grande fantoccio raffigurante Annibale, il guerriero saraceno che simboleggia le avversità, viene bruciato in un enorme falò. La festa ha il suo

apice nel momento in cui il rappresentante del Rione vincitore del Palio, vestito con tradizionale costume cinquecentesco, dà fuoco al Niballo e più che mai si beve bisò (il caratteristico vin brulè) negli eleganti gotti, le ciotole di ceramica faentina.

Ma non si beve vino se non si mangia bene, tradizionale e tipico; e anche quest'anno, grazie all'intuizione di **Pietro Leonarduzzi**, dirigente della Fiesa Confesercenti, il pasto principale è stato a base di arrosticini di carne di ovini allevati esclusivamente in Abruzzo. Il loro luogo d'origine ricade nell'Appennino abruzzese, tra il Gran Sasso d'Italia, la Maiella, il Velino e il Sirente.

Sono espressione culinaria sia della pastorizia stanziale che della transumanza; per questo, ovviamente, come tradizione pastorizia, il vero arrosticino abruzzese è di carne ovina e rappresenta, in assoluto, il piatto tipico regionale più apprezzato in Italia ed all'estero.

La Fiesa Regionale d'Abruzzo, fortemente legata alla Giostra Cavalleresca di Sulmona (L'Aquila), ha pensato bene di avvicinare Faenza alla Città di Ovidio, in virtù delle rievocazioni storiche più importanti d'Italia che si celebrano nelle due città, anche con la promozione dei nostri prodotti agroalimentari. La scelta è ricaduta sugli arrosticini in quanto l'Emilia Romagna ha fatto di questo prodotto l'ospite d'onore fisso al Festival del Cibo di Strada che ogni anno si svolge a Cesena.

La Fiesa, Federazione Italiana Esercenti Specialisti dell'Alimentazione, sta già lavorando ad un Progetto che prevede una grande manifestazione a Sulmona, in tempo di Giostra, laddove la Fiesa Confesercenti d'Abruzzo tenterà di mettere insieme i prodotti agroalimentari e gastronomici tipici abruzzesi con i prodotti dell'artigianato delle ceramiche di Faenza.