

IL TARALLO DI SAN ROCCO È IL PRODOTTO TOPICO DI CEPAGATTI

16 Dicembre 2017

di Redazione



CEPAGATTI – È il tarallo di San Rocco il prodotto tipico di Cepagatti. Il dolce, con cui ogni anno, il 16 agosto, vengono addobbati i carri in occasione della sfilata dedicata al patrono, è stato scelto da circa 200 alunni delle scuole primaria e secondaria di primo grado della città, che hanno compilato un questionario insieme a genitori e nonni. L’iniziativa è stata organizzata nell’ambito del progetto “Abitare i luoghi”, promosso da Uni.pmi (Unione dell’industria e della piccola e media impresa) e l’associazione RicercAzione per valorizzare il territorio attraverso le risorse storiche, artistiche, ambientali, culturali e gastronomiche e realizzato con un protocollo siglato dalla Regione, l’Anci e l’Ufficio scolastico regionale.

La “proclamazione” della specialità, che più rappresenta la città del Pescara, è avvenuta in un incontro che si è tenuto in sala consiliare, alla presenza dell’assessore regionale all’Istruzione **Marinella Sclocco**, del sindaco **Sirena Rapattoni**, della dirigente scolastica

dell'Istituto comprensivo, **Annamaria Piccinni**, di **Orazio Di Stefano** e **Roberta Di Stefano**, dell'associazione RicercAzione, e dell'insegnante **Mara Di Lullo**.

Non poteva mancare una degustazione del prodotto tipico che è stata organizzata nei locali della scuola media di Cepagatti insieme ad un concerto dell'orchestra d'istituto. Le mamme, con indosso abiti tradizionali, hanno servito i taralli da loro stesse preparati e allestito un'esposizione caratterizzata dalla presenza dei simboli delle contrade che partecipano alla sfilata dei carri, da fotografie, altri dolci tipici accompagnati dalle ricette e statuette del patrono.

Il prodotto tipico di Cepagatti verrà inserito in una pubblicazione che riunirà tutte le specialità che verranno selezionate dagli altri 85 comuni che hanno aderito all'iniziativa. Il progetto "Abitare i luoghi" coinvolge la scuola anche attraverso l'organizzazione di visite di istruzione in paesi dell'Abruzzo e di regioni limitrofe, per scoprirne tradizioni, usi e costumi.

Durante lo scorso anno scolastico, gli alunni di Cepagatti hanno visitato Opi e la Valle del Tufillo in compagnia degli studenti della scuola del luogo di destinazione. Quest'anno le mete prescelte sono Corfinio, Agnone e Capracotta.

"Ogni Comune ha una propria identità, a volte sconosciuta, ma dobbiamo impegnarci perché ci sia, perché se ne possa essere orgogliosi e affinché si conoscano tutte peculiarità e le bellezze che rendono speciale un territorio – ha affermato il sindaco Rapattoni – Anche il lavoro che gli alunni hanno fatto per individuare il prodotto tipico, ha suscitato la loro curiosità e li ha motivati: due aspetti che sono alla base dell'apprendimento". "Con questa iniziativa andiamo a coniugare le forze della Regione, del Comune, delle famiglie e della scuola – ha aggiunto Annamaria Piccinni – E' rete che può contribuire alla crescita e allo sviluppo del nostro territorio".

PREPARAZIONE DEI TARALLI DI SAN ROCCO

Ingredienti: 6 uova, 2 bustine di lievito, 1 bicchiere di latte, 1 bicchiere di olio, la buccia di un limone grattugiato, 1 kg di farina. Per la glassa: 1 albume, 250 gr di zucchero a velo, succo di limone e codette. Impastare tutti gli ingredienti dei taralli, dare forma all'impasto e infornare su carta forno a 250° per una decina di minuti. Quando si saranno raffreddati preparare la glassa montando l'albume. Quando sarà diventato più liquido ma non montato, unire un po' per volta circa lo zucchero a velo setacciato e continuare a lavorare. Aggiungere quindi il succo di limone e continuare a lavorarla fino ad ottenere una crema liscia e morbida e pronta per decorare i taralli.