

LA CIAMBELLA DI SAN BIAGIO BENEDETTA E IL TERREMOTO DEL 1703, LA TRADIZIONE AQUILANA DEL RICORDO

29 Gennaio 2019



L'AQUILA - A L'Aquila il giorno del culto di San Biagio, il santo protettore della gola secondo le antiche scritture, corrisponde con l'anniversario del terremoto del 1703. Era infatti il due febbraio, giorno della Candelora, quando un violentissimo evento di magnitudo 6.7 rase al suolo la città provocando migliaia di vittime. È per questo che a L'Aquila si festeggia il Carnevale più breve del mondo.

È probabilmente dalla stessa epoca che in onore del santo, il 3 febbraio, si prepara la tradizionale ciambella di San Biagio, un dolce casereccio, semplice, decorato solitamente con granella di zucchero e ciliegie candite. È ancora usanza comune, nel giorno della ricorrenza,

portare le ciambelle in chiesa a benedire per poi regalarle a parenti e amici.

Anticamente il dolce si preparava con la pasta del pane aromatizzata con i semi di anice. Nel tempo la ricetta si è arricchita e la ciambella di San Biagio è diventata un dolce simbolo per il popolo aquilano, nonostante il consumo interessi tutto l'Abruzzo.

“Per noi aquilani la ciambella ha un valore particolare e molto profondo, è un simbolo di ringraziamento a San Biagio per i sopravvissuti al devastante sisma del 1703”, dice a *Virtù Quotidiane* la signora **Maria Teresa Spagnoli**, titolare insieme al marito, **Mariano Calvisi**, dell'azienda artigianale aquilana Dolci Aveja, fondata nel 1977 a Cavalletto d'Ocre dal signor Calvisi e da sua mamma **Naide** che faceva i dolci per tutto il paese.

“Non sappiamo se è leggenda oppure realtà, mia madre, venuta a mancare all'età di 92 anni, raccontava che non c'era festa di San Biagio senza la tradizionale ciambella benedetta e dedicata al Santo in segno di rispetto e devozione”, ricorda Maria Teresa.

“Mamma Luisa ogni anno preparava per noi figlie, cinque femmine, una ciambella molto grande, che si portava a cuocere nel forno comunitario di Monticchio, nella teglia di ferro che aveva un diametro di circa settanta centimetri. La sera del 2 febbraio si andava in chiesa per la benedizione e solo il giorno dopo il dolce si poteva gustare in famiglia”.

“Sono quarant'anni che la nostra azienda produce le ciambelle di San Biagio”, rivela Maria Teresa, “insieme a tanti altri prodotti come biscotti, torrone e liquori. Siamo stati anche i primi a portare la ciambella nei supermercati della zona diversi giorni prima della ricorrenza. Oggi è consuetudine cominciare a prepararla addirittura dopo le festività natalizie. Possiamo chiamarla la ciambella dell'Aquila, irrinunciabile per ogni famiglia aquilana”.



La ciambella di San Biagio anticamente si preparava con lo strutto, mentre “oggi c’è anche chi utilizza la margarina per risparmiare, noi – spiega la pasticcera – adoperiamo solo ed esclusivamente il burro, un prodotto più semplice e genuino, anche se più costoso. Lo strutto semplice non si trova più, quello in commercio è strutto emulsionato, sicuramente trattato chimicamente e quindi insalubre. A noi non interessa risparmiare, la priorità è offrire un

prodotto sano, ecco perché compriamo solo cioccolato puro per i nostri dolci”.

Si tratta di un prodotto a base di farina, preparato con uova, zucchero, burro, lievito e granella di zucchero sulla superficie. A piacere si può arricchire con “uvetta, cioccolato puro, da quest’anno abbiamo scelto di non decorare più la ciambella con le ciliegie candite perché – svela Maria Teresa, che delizia i suoi clienti con ricette e suggerimenti culinari nel blog del sito aziendale www.dolciaveja.it – abbiamo deciso di non usare prodotti chimici di nessun genere, come le essenze di limone e arancio ad esempio. Non esistono in commercio ciliegie candite senza coloranti e additivi chimici”.