

LA LIQUIRIZIA IN ABRUZZO HA 584 ANNI DI STORIA, TRA PRIME REGIONI IN ITALIA



ATRI - Conosciuta e coltivata sin dal 1400 la liquirizia e le sue “virtù”, saranno al centro dell’ultimo appuntamento del Cafè Scientifique di Atri organizzato dalla Riserva naturale regionale Oasi Wwf “Calanchi di Atri”, giovedì 11 maggio alle 18,30 presso il Teatro Caffè ‘900.

A chiudere il ciclo di incontri **Adriano De Ascentiis**, che illustrerà le ultime ed esclusive novità emerse sulla “Storia della liquirizia in Abruzzo” in virtù e in prosieguo di studi e ricerche avviate lo scorso anno, tese alla conoscenza storica e valorizzazione del prodotto dolciario.

I primi documenti sulla storia della radice dolce in Abruzzo risalgono al 1433 per il territorio di

Atri, in provincia di Teramo, dove esistevano già all'epoca toponimi che richiamavano la presenza di questa, come ad esempio cosiddetta Regolizie.

Da allora le attività legate a questa pianta e al suo utilizzo hanno subito una veloce ascesa tanto che l'Abruzzo, già nell'800, si affermava nel panorama dolciario italiano come una delle regioni più attive nella produzione di liquirizia, che richiamava molti forestieri soprattutto calabresi che spinti proprio dalla cospicua presenza di questa pianta utilizzavano i territori costieri abruzzesi come terre di conquiste e di imprenditoria.

Una delle maggiori realtà legate alla trasformazione della radice rimane ancora oggi ad Atri, la Menozzi De Rosa; antica fabbrica per la lavorazione che affonda le sue origini nel lontano passato avendo iniziato la sua attività nei primi dell'800 con circa 300 anni di storia alle spalle che verrà raccontata durante l'incontro dal direttore della Riserva naturale Adriano De Ascentiis il quale, nel corso degli ultimi anni ha portato avanti una ricerca molto approfondita sull'argomento con curiosità e aneddoti legati alla produzione di questa particolare essenza.

Ad arricchire la serata ci saranno delle interessanti novità con letture di **Alberto Anello** su pezzi tratti dalla storia della liquirizia atriana all'epoca del secondo conflitto mondiale ed **Ezio Centini**, il cioccolatiere abruzzese che delizierà in uno speciale connubio sulla liquirizia e cioccolato.

La serata come sempre si terrà all'interno dei bellissimi locali del Teatro Caffè '900 di Atri dove **Enrico** e **Marco**, i gestori del locale, serviranno ai convenuti aperitivi a base di prodotti a km 0 trasmettendo consapevolezza della forza intrinseca del nostro territorio ricca di sapori, storia e natura.

L'assessore alla Cultura del Comune di Atri **Domenico Felicione** annuncia l'intenzione di realizzare un Museo interamente dedicato alla liquirizia per dare lustro a questa tipicità locale, dalla radice alle tradizioni storiche e antropologiche sino ai più curiosi utensili e antiche tecniche di lavorazione.