

TRADIZIONI D'ABRUZZO: I CALCIONETTI E QUELL'ANTICA INFLUENZA ARABA TRA MITO E LEGGENDA



MIGLIANICO - Sono diffusi in tutto l'Abruzzo, con nomi e ripieni differenti secondo gli ingredienti che si avevano maggiormente a disposizione in base alle risorse del territorio. Oggi ogni famiglia ha la propria ricetta, una storia da tramandare e condividere.

Parliamo dei calcionetti, "li caviciun" secondo alcune declinazioni locali, tipico dolce della tradizione natalizia, che al momento della sua preparazione segnava e segna ancora oggi l'inizio ufficiale del Natale.

“La variante storica utilizzata nella vallata del Foro, comprendente il comune di Miglianico”, ricorda a *Virtù Quotidiane* **Narciso Cicchitti**, docente di Enogastronomia all’Istituto Alberghiero di Pescara e presidente dell’Associazione provinciale cuochi, “prevede l’utilizzo della ‘scrucchiata’, una marmellata realizzata con i soli acini d’uva di Montepulciano d’Abruzzo di cui è ricco il territorio e senza zucchero, arricchita da scorza d’arancia, in dialetto ‘purtuall’, e frutta secca, mentre la versione più povera prevedeva una farcitura a base di ceci”.

Si presentano come delle fragili mezzelune, dal colore dorato e dalla pasta molto friabile. Venivano fritti dopo “li crispell”, altro dolce della tradizione natalizia locale: “Ottime quelle montupolesi - fa notare Cicchitti - arricchite con l’uvetta, perché potevano rilasciare nell’olio bollente residui del ripieno”.

L’usanza più comune tra le famiglie era quella di preparare entrambe i fritti appena dopo l’8 dicembre, posizionati su dei canovacci di lino all’interno di cesti realizzati a mano, in dialetto locale “li panar”, e che dovevano durare per tutto l’arco delle feste.

“Nell’alto Medioevo la preparazione dei dolci era confinata ai monasteri dove si confezionavano dolci, conserve, medicinali ecc... In quest’epoca, secondo alcuni, fu importantissima l’influenza saracena, nome col quale sono stati designati genericamente gli Arabi: i soldati musulmani solcavano le coste risalendo il fiume da Torre Foro a Francavilla a Torre Castellina e Torre San Vito a Miglianico in località Montupoli, superando Villamagna, distruggendo e saccheggiando alla ricerca di bottini”, racconta Cicchitti.

“L’influenza araba maggiore, come per altri territori del meridione, si ha nella tradizione culinaria, sicuramente la più felice fusione tra due culture differenti. Una chiave di lettura sui calcionetti, cavicion, caggiunett, caciunett e...paese che vai e termine che trovi, la si potrebbe riferire ad una mezzaluna araba”, fa osservare il prof, “la luna che cresce e irradia con la sua luce a sfavore del buio (riconducibile alla divinità greca Artemide)”.

Insomma, chiosa Chicchitti, “un dolce tipico dal grande gusto e dall’antichissimo valore simbolico e culturale”.