

## Il Moscatello con la ciambella di San Biagio, un concorso per il miglior dolce e l'anteprima del vino

8 Gennaio 2026

di Redazione



CASTIGLIONE A CASAURIA – In occasione della festa di San Biagio, protettore della gola, che si celebra il 3 febbraio, Castiglione a Casauria, paese in provincia di Pescara, celebra una delle sue tradizioni più antiche e care: la preparazione della Ciambella di San Biagio abbinata al vino Moscatello.

Per rendere ancora più speciale la tradizione e per esaltare la bontà di questo iconico dolce, l'abbinamento ideale è quello con il Moscatello prodotto da Tenuta Secolo IX, un vino dolce e aromatico che porta con sé i profumi e i sapori tipici del territorio e dell'antico passato alla quale si lega.

## Il concorso e l'anteprima del Moscatello 2021

Nel pomeriggio del 25 gennaio, Tenuta Secolo IX festeggerà San Biagio con un anticipo davvero speciale. Dalle 15,30 alle 17,00, si terrà il Concorso della Ciambella di San Biagio, dove massaie pasticciere e casalinghe esperte si sfideranno nella preparazione di diverse varianti della tradizionale ciambella, dalle più morbide alle più croccanti. Il concorso sarà curato dall'Associazione Interpromium, un'associazione che promuove la valorizzazione del territorio casauriense attraverso iniziative di sviluppo sociale e culturale.

Il nome dell'associazione richiama l'antico villaggio di Interpromium, sorto in epoca preromana vicino all'Abbazia di San Clemente a Casauria. Una giuria tecnica, composta da esperti del settore e del territorio, eleggerà la miglior ciambella, che verrà giudicata sia inzuppata sia in abbinamento al Moscatello.

L'evento si arricchirà di un ulteriore momento esclusivo: dalle 17,30 alle 19,00, le porte di Tenuta Secolo IX si apriranno – su invito – per una degustazione dell'anteprima 2021 del Colline Pescaresi Igt Passito Moscatello, in abbinamento alla ciambella di San Biagio.

La ciambella di San Biagio si conferma così simbolo di fede, comunità e rinascita, mentre Tenuta Secolo IX riafferma il suo ruolo di custode delle tradizioni locali, con una produzione enologica d'eccellenza e un impegno concreto nella preservazione della storia del territorio.

## Un po' di storia

La tradizione della Ciambella di San Biagio risale al tragico terremoto del febbraio 1703, che colpì l'Abruzzo. La popolazione, grata per la protezione del Santo, iniziò a preparare questo dolce come segno di riconoscenza e, da allora, la ciambella è diventata simbolo di rinascita, speranza e unione.

Questa tradizione si è consolidata in maniera molto forte proprio nel territorio di Castiglione a Casauria, luogo in cui ha sede la cantina Tenuta Secolo IX, tanto da essere vissuta da secoli in maniera sentita. Così, ogni famiglia della zona ha la propria versione della ricetta, che però rimane fedele alla ricetta della tradizione a base di farina, uova, zucchero, lievito, limone e anice.

Un tempo, si utilizzava lo strutto, oggi sostituito da burro o olio d'oliva, oltre all'aggiunta di altri ingredienti come liquori, una versione più 'moderna' con il brandy o proprio con una dose di Moscatello inglobata nel composto. L'impasto viene lavorato e infornato fino a ottenere una ciambella dorata e croccante, che si conserva a lungo e migliora con il passare

dei giorni.

## **Una tradizione ben consolidata**

La Ciambella di San Biagio è un dolce ricco di storia e simbolismo, così come il suo accostamento con il vino Moscatello che da secoli si produce a Castiglione a Casauria. Tenuta Secolo IX con la sua produzione si conferma portavoce di questa antica usanza.

Il suo Moscatello, infatti, dolce e aromatico, dalle note di miele e fiori bianchi, bilancia perfettamente la dolcezza rustica della ciambella. Questo abbinamento rappresenta un incontro perfetto tra la tradizione gastronomica e vitivinicola dell'Abruzzo, creando una combinazione sensoriale che unisce il passato e il presente della cultura abruzzese.