

GASTRONOMIA ABRUZZESE
Nei menu dei pranzi e della cena dell'Assemblea OSSG
22-23 maggio 2010

Cesare Corradini

Parlando di cucina e di menù abruzzesi non si può ignorare “La Panarda” della quale Franco Marengi, presidente nazionale dell'Accademia Italiana della Cucina negli anni ottanta, ebbe a scrivere : “... *Non si può essere veri gastronomi se, almeno una volta nella vita, non si ha partecipato ad una Panarda Abruzzese...*”. La Panarda è un rito gastronomico che consiste in un banchetto costituito almeno da quaranta portate, nell'esecuzione del quale vigono le seguenti regole:

- alla Panarda non è consentito arrivare in ritardo o lasciare il tavolo prima che si sia consumata l'ultima vivanda prevista dal convivio.
- non è consentito non onorare tutte le vivande servite.
- i trasgressori saranno additati come traditori e non saranno più ammessi al rito.

Circa la serietà di come erano applicate queste regole si può ricavare dalla “avventura” capitata a Gabriele D'Annunzio, probabilmente nel 1895, quando era in campagna elettorale per l'elezione al Parlamento Italiano e dovette partecipare a uno di questi banchetti.

In una nota basata su ricerche nella biblioteca del Vittoriale, Enrico di Carlo scrisse : “... *Sedutosi a tavola a mezzogiorno, a sera ormai inoltrata egli non aveva avuto la possibilità di andarsene. Il menu, secondo una antica tradizione, era stato il seguente: tagliolini rotondi “tonnarelli”, cotti in brodo grassissimo di gallina, maccheroni alla chitarra, carne di bue ed agnello lessata, vitello ed agnello arrosto, fritti di pesce e di cervella, schienali, animelle, fegato, pizze e taralli, polli. Il tutto innaffiato con buon vino e qualche micidiale decotto. Va anche detto che non assaggiare ogni vivanda, non accettare da bere, significava arrecare grave offesa al padrone di casa. Quest'ultimo, non potendo accettare un simile disonore, aveva messo a guardia degli ospiti un omaccione armato di un fucile a due canne carico di piombo grosso, pronto a minacciare chiunque dei commensali che avesse solo provato a rifiutare qualche vivanda. D'Annunzio era terrorizzato, si trattava di scegliere tra la morte per indigestione e quella ... per arma da fuoco. Dal momento che a nulla erano valsi i tentativi di nascondere sotto il tavolo i cibi che gli venivano serviti, vistosi smarrito cominciò a piangere e fu colto da svenimento....”*

Però ho trovato anche un'altra definizione, riportata da Giordano Bruno Guerri, attuale presidente del Vittoriale degli Italiani, che recita :”*La Panarda è una antica tradizione abruzzese consistente nel rifocillare i poveri con un lauto pasto*” Potendo così considerare la Panarda come un “lauto pasto” sia pure “rito gastronomico” ho trovato il coraggio di considerare i ricchi menù predisposti da Ottorino Tito come esempio, nel loro complesso, di una Panarda rappresentativa della cucina abruzzese e, di conseguenza, indicare all'attenzione dei presenti i molti cibi proposti in tali menù che possono vantare un sicuro significato gastronomico (nel senso letterale di “piacere dello stomaco”).

Innanzitutto ricordiamo che due fondamentali punti di riferimento della cucina abruzzese sono l'uso dello *zafferano* e dei *tartufi bianchi e neri*. Lo *zafferano* vanta anche la qualifica di prodotto DOP per l'unicità della produzione abruzzese, irripetibile per l'ambiente in altri contesti.

Nei menu del 22 maggio si trovano “risotti allo zafferano” a pranzo e a cena e “tagliatelle ai funghi ed al tartufo” alla cena dello stesso giorno oltre alla “caciottina al tartufo” sul tagliere del mezzogiorno.

In tutti i menù considerati si trovano anche molti prodotti compresi nell'elenco dei "prodotti agroalimentari tradizionali, istituito presso ogni regione con apposito Decreto di Legge (DM 305 del 8.9.1999); prodotto tradizionale è quello che ha conservato nel tempo le peculiari caratteristiche sensoriali e d'uso. Attualmente nell'elenco abruzzese, nelle varie categorie troviamo 143 prodotti, compresi i già citati "**tartufi d'Abruzzo**".

Nei vari menu sono, poi, offerti altri numerosi prodotti Agroalimentari Tradizionali.

Sui taglieri degli antipasti sono: **prosciutto, lonza, coppa, salamino aquilano, salciccia di fegato, formaggio pecorino** oppure **insalata di farro** e le **lenticchie di Santo Stefano di Sessanio**.

Tra i primi troviamo, oltre a quanto già detto, i **ravioli di ricotta** e tra i secondi agnello porchettato, brasato o grigliate di carni di miste con verdure e **patate di Barisciano**.

Tutto questo annaffiato dai vini **Montepulciano d'Abruzzo DOC** e Ceresuolo, e, ogni volta, a conclusione il carrello di amari e distillati nazionali, tra i quali non mancano il **Centerbe** ed i liquori a base di **genziana** e di **zafferano**. Alla cena del 22 maggio è stato servito pure il **vino cotto**.

Nel complesso i tre pranzi rappresentano una soddisfacente ricca panoramica dei prodotti tradizionali abruzzesi, presentati secondo le abitudini locali.

Seguono i nostri menù curati....



Lo Zafferano dell'Aquila è ricercato da secoli dai più esigenti buongustai del mondo in quanto è il risultato della combinazione di una serie di elementi che nel loro insieme ne determinano la qualità eccellente e non replicabile. Questi elementi sono: un tipo di coltivazione unica che si tramanda nei secoli di generazione in generazione soltanto in questa zona, un territorio e un microclima che si sono rivelati ideali per tale tipo di coltura ed il duro lavoro di donne e uomini che ogni anno svolgono con amore e disciplina ogni fase della produzione nel rispetto della tradizione. Lo Zafferano dell'Aquila si caratterizza per la lunghezza degli stammi, per l'alto contenuto in safranale che determina il potere aromatico, nonché per l'elevato potere colorante e per le maggiori dimensioni dei bulbo-tuberi.

Il Consorzio per la Tutela dello Zafferano dell'Aquila è stato fondato con atto del 13/05/2005, con iscrizione alla CCIAA Registro delle Imprese dell'Aquila del 22/06/2005, REA n. 110993; è stato inoltre selezionato dalla Regione Abruzzo per realizzare gli interventi previsti dai finanziamenti dei fondi comunitari Reg. CEE N. 1257/1999 riguardo la commercializzazione dei prodotti agricoli di qualità PSR 2000 - 2006 Regione Abruzzo, Misura "M" - Annualità 2005

Alessandra, lo Chef e il Personale di sala e di cucina augurano buon appetito ai graditi Ospiti.



SS. 17 km. 53.100 - Barisciano (AQ)
tel.fax 0862 899100



22 maggio 2010 Assemblea Nazionale

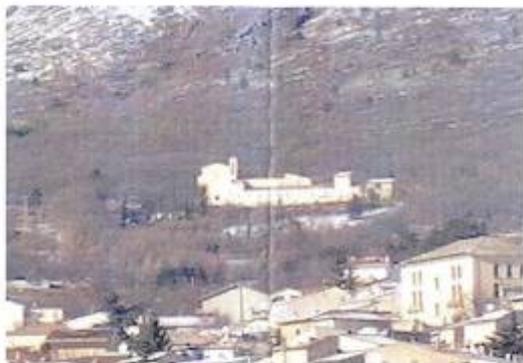


Ordine Scout
di
San Giorgio



Liste delle vivande

- affettato sul tagliere (rosa di prosciutto, lonza, coppa, salamino aquilano, pecorino di Pizzoli, caciottina al tartufo di Fagnano Alto)
- risotta allo zafferano di Navelli con fonduta di parmigiano
- timballo alla Teramana
- agnello di Campo Imperatore porchettato al forno con patate di Barisciano
- verdure dell'orto in insalata
- macedonia di frutta con gelato
- acqua liscia e frizzante Gran Guizza di Popoli
- Montepulciano d'Abruzzo offerto dal Cavaliere Ermanno Zappacosta
- caffè servito al tavolo
- carrello di amari e distillati nazionali (grappa e/o brandy) offerti dalla Casa

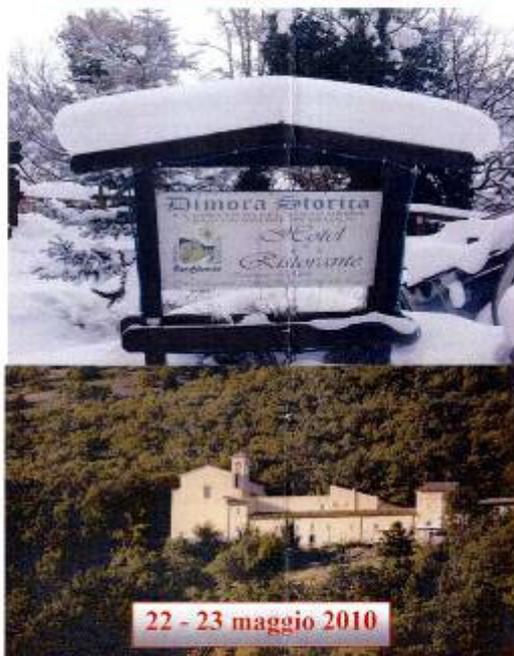


Posto sulle pendici di Costa Castello a 940m di altitudine, Barisciano si presenta come antico borgo medioevale che partecipò nel XIII secolo alla fondazione dell'Aquila. Il paese è caratterizzato dai ruderi del castello-recinto, che si integrava con la fortificazione di San Pio delle Camere, composto da una torre isolata, da mure di cinta e da un insieme di torri. Nella parte alta del paese spicca il convento francescano di San Colombo del quattrocento. Dal punto di vista gastronomico molto importante per Barisciano è la Sagra delle patate che si svolge ogni anno l'ultima settimana di Agosto. Importante rilevanza sta prendendo anche "L'Altra Fiera" dedicata al turismo, artigianato e prodotti tipici dell'Abruzzo che si svolge nel mese di Giugno.

*Ottorino, Gianfranco, Daniele,
Fabio, i Dirigenti, i Senior e i
Ragazzi della Sezione
dell'Aquila, nel dare a tutti il
benvenuto, augurano un felice
soggiorno ed un proficuo
lavoro assembleare.*

Dimora Storica Monastero San Colombo

ex Convento del Terzo Ordine Francescano del XV° secolo



Assemblea Ordine Scout di San Giorgio

Lista delle vivande

- il tagliere della casa: affettato di prosciutto, lonza, salsiccia di fegato, salame, formaggio pecorino, ricotta;
- le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio;
- risotto agli asparagi e allo zafferano;
- tagliatelle ai funghi e al tartufo;
- brasato al Montepulciano d'Abruzzo;
- patate di Barisciano al forno;
- le verdure dell'orto in insalata;
- misto di frutta al piatto;
- torta abruzzese della casa; spumante offerto dal Calchiere Dal Fior
- acqua liscia e gassata Fonte Guizza di Popoli;
- Montepulciano d'Abruzzo
- caffè al tavolo;
- carrello di amari e distillati nazionali offerti dalla casa

