



COMUNICATO STAMPA

Durerà un anno l'attività di recupero e valorizzazione

“Cucina popolare frentana: tracce d'identità”, al via il 10 gennaio il progetto di Gal Maiella Verde e Slow Food Lanciano

Esperienze gastronomiche e videointerviste per restituire dignità ai saperi della tavola attraverso ricette, racconti e il coinvolgimento degli interpreti di saperi e prodotti locali.

Non solo piatti preparati secondo tradizione seguendo la stagionalità delle materie prime, ma anche e soprattutto la sintesi gastronomica della cultura e dell'identità della cucina popolare attraverso videointerviste e filmati. **Il 2022 si apre con il nuovo progetto “Cucina popolare frentana: tracce d'identità” di Gal Maiella Verde e Slow Food Lanciano che in dodici mesi racconterà**, attraverso il coinvolgimento dei protagonisti e le ricette identitarie, **il meglio della cultura gastronomica del territorio** teatino che da Lanciano guarda verso il primo entroterra fino alla montagna madre e alle colline del Vastese, un'area che può contare su un patrimonio immateriale autentico, profondamente legato all'agricoltura.

Si parte il 10 gennaio, con il racconto dei **“riti” dell'uccisione del maiale** legati alle tradizioni di Sant'Antonio Abate, per passare alla realizzazione degli insaccati, dai salami, al salsicciotto frentano, alla ventricina, che verranno affidati, dopo le sapienti attività di concia e lavorazione delle carni, alla stagionatura; fino alla preparazione di piatti a base di carne fresca suina, come, ad esempio la spadallata di pasta di ventricina, il cif e ciuff di maiale, gli Ndurcillone al sugo di ventricina, la panella di mais con salsiccia di fegato, i Tajarille con cotiche e fagioli, la polenta di mais con sugo di costatine e salsiccia di maiale.

Ad ospitare il primo step di progetto saranno 11 strutture, tra agriturismi e ristoranti, che si trovano a Lanciano, Atessa, Altino, Casoli, Guardiagrele, Rocca San Giovanni, Palombaro, Pizzoferrato, Scerni, Torricella Peligna ma molte altre sono le attività che hanno dato la propria adesione e che saranno coinvolte nei prossimi mesi. Proprio con l'intento di restituire dignità ai saperi della tavola attraverso racconti poco conosciuti ed interpreti spesso non blasonati, gli agriturismi che hanno sottoscritto il patto di comunità della cucina popolare frentana e che si ritrovano in determinati valori e modus operandi, proporranno dunque piatti di una cucina di tradizione e di territorio, diventando così ambasciatori di saperi e prodotti locali.

In particolare ciascuna struttura porterà in tavola un menu stagionale a 30€ (con un calice di vino in abbinamento) realizzato in esclusiva per la manifestazione che si svolgerà dal **10 al 23 gennaio** e che si ripeterà ciclicamente, nel corso dell'anno, in corrispondenza con il cambiamento delle stagioni, per apprezzare al meglio il patrimonio delle materie prime offerte dal territorio e i conseguenti piatti tradizionali.

Inoltre, non appena la situazione epidemiologica lo consentirà, saranno organizzati momenti di incontro in presenza con alcuni osti custodi della cucina popolare frentana che si ritroveranno a dialogare con avventori e curiosi coinvolgendoli in attività specifiche, dalla raccolta di ortaggi e verdure di campo, alla preparazione vera e propria di ricette. Mentre, invece, è già partito il progetto di documentazione attraverso foto, video ed interviste che alla fine del progetto permetterà di **raccogliere in digitale le testimonianze dei protagonisti, i racconti di originali e peculiari attività di preparazione di alcuni piatti, oltre che un vademecum con le 10 ricette identitarie della cucina popolare frentana**. Attraverso la ricetta e l'utilizzo di materie prime spesso molto umili, si parlerà, dunque, di cibo, di come si produce e di come si trasforma, con l'obiettivo di trovare, in preparazioni e rituali autentici, il valore intrinseco della civiltà agro-pastorale del territorio che dalla Majella orientale, la montagna madre, guarda il mare.





Sarà dato valore agli antichi strumenti di cucina, come per esempio il camino e il coppo, provando a raccontare, ma senza autocelebrazioni, i tempi in cui ogni contrada aveva il suo mulino con l'obiettivo di offrire un'esperienza gastronomica che è anche narrazione affidata a chi prepara quello specifico piatto. Ecco perché, gli organizzatori rivolgono un invito ai cuochi e alle strutture che veicolano un messaggio di autenticità attraverso una cucina legata alle tradizioni, alle stagioni e ai prodotti della terra, di aderire alla comunità di progetto attraverso l'iscrizione sul sito cucinapopolarefrentana.maiellaverde.it oppure chiamando il numero 338.2680783.

“Parlare di cibo – **hanno spiegato i promotori Gal Maiella Verde e Slow Food Lanciano** - significa parlare di salute, benessere, conoscenza dei tempi e delle stagioni e del rapporto che lega gli uomini alla loro terra e fa nascere i prodotti più buoni. Per questo riteniamo che il progetto sulla cucina popolare oggi non sia solo uno strumento per fare memoria, per riscoprire identità e legami con la terra e con il lavoro, ma anche uno strumento per costruire un cammino moderno di riscoperta della tradizione gastronomica, capace di stimolare sensibilità nuove e generare economia in un processo che porti alla conoscenza delle produzioni locali, degli operatori, di nuovi spazi di consapevolezza. L'impegno – **hanno concluso** - è a sostenere e tutelare i piccoli produttori per non perdere la tradizione, raccontando al meglio il territorio frentano più autentico. Partendo appunto dalla cucina popolare e da un ingrediente da proteggere, l'artigianalità, con l'obiettivo di custodire il patrimonio di saperi che esiste dietro a ogni piatto”.

Per partecipare all'iniziativa basterà contattare direttamente il locale scelto per vivere la propria esperienza enogastronomica e concordare la prenotazione.

Di seguito gli agriturismi e ristoranti che aderiscono: Aia Verde (Pizzoferrato), Caniloro (Lanciano), Colle Tripio (Guardiagrele), Cuore Rosso (Altino), Fattoria dell'Uliveto (Scerni), Il Vecchio Moro (Torricella Peligna), La Brocca (San Martino sulla Marruccina), Osteria La Frasca (Scerni), Trattoria del Pagano (Palombaro), Travaglini (Casoli), Za' Culetta (Rocca San Giovanni).

Per leggere i menù:

Instagram Cucina Popolare Frentana | Facebook Cucina Popolare Frentana | Siti delle strutture che aderiscono.

Il progetto a cura del [GAL Maiella Verde](#) con [Slow Food Lanciano](#) è finanziato con fondi FEASR - PSR Abruzzo 2014/2022 MISURA 19 “Leader” SOTTOMISURA 19.2 “Sostegno all'esecuzione degli interventi nell'ambito della strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo”.

L'Ufficio Stampa

Francesca Piccioli

Francesca.piccioli@alice.it e francy.piccioli@gmail.com

Lanciano, 7 gennaio 2022



Questo progetto è finanziato con fondi FEASR - PSR Abruzzo 2014/2022
MISURA 19 “Leader” SOTTOMISURA 19.2 “Sostegno all'esecuzione degli interventi
nell'ambito della strategia di sviluppo locale di tipo partecipativo”