

# Borgo Rurale 2017, l'incredibile "November Fest" degli abruzzesi

scritto da Marco Olivieri e Beatrice Perbellini | 22/11/2017



**Grande partecipazione ed entusiasmo popolare per la ventesima edizione della Festa del vino novello, delle castagne e dell'olio nuovo che si è svolta a Treglio per celebrare le tradizioni contadine abruzzesi.**

Lo scorso 11 e 12 novembre a Treglio (CH), si è tenuta l'ultima edizione di [Borgo Rurale 2017](#), la grande festa di paese nata nel 1998 con l'intento di far conoscere ed apprezzare il mondo, la tradizione e la cultura contadina locale.

Noi ci siamo stati, a dispetto di chi pensa che l'Abruzzo (un po' come il Molise) non esista o non abbia molto da offrire; possiamo dire con fermezza che non è così. Accompagnati da un nostro amico di origine abruzzese, che ci ha fatto da Cicerone fra i vicoli del paese, abbiamo esplorato le mille specialità tradizionali che si potevano assaggiare e che sono il frutto di una tradizione secolare fatta di genuinità e semplicità.

L'esperienza di Treglio è qualcosa di unico. Nel corso della **Festa del vino novello, delle castagne e dell'olio nuovo**, infatti, l'intero borgo si trasforma, ospitando stand gastronomici e produttori vinicoli, collocati in ogni via, piazza o edificio storico, il tutto condito da un'atmosfera accogliente ed autentica.

## **Treglio, successo per Borgo Rurale 2017. Ecco la nostra esperienza.**

Appena arrivati, alla ridicola cifra di 5 €, ci è stata consegnata una sacca-degustazione con mappa e bicchiere che consentiva di accedere a ben cinque assaggi di vino, a scelta fra le cantine presenti. Seguendo la mappa, ci siamo addentrati nelle suggestive stradine del paese, alla scoperta di piatti estremamente tipici e introvabili al di fuori della cucina casalinga abruzzese.

Impossibile non lasciarsi conquistare dalle **pallotte cace e ove**, delle polpette fritte preparate con formaggio e uova imbevute nel sugo di pomodoro oppure dal **cif e ciaf**, una ricetta con piccoli pezzi di carne di maiale non adatti alla norcineria o agli arrostiti che vengono cotti velocemente in un battuto di cipolla e olio.

Sempre sulla scia di una storica cucina contadina, la cui creatività spesso era attivata dal bisogno, abbiamo apprezzato anche le **crispelle**, fragrante pane fritto a forma di lunghi bastoncini, e la **pizz' e foje**, una pizza di farina di mais fatta a pezzetti, unita a verdure cotte di stagione in foglia e al peperone dolce secco. Ottimi anche il favoloso, nonché generoso, **panino con la pancetta alla brace** grigliata al momento, le **castagne** arrosto e gli squisiti dolci, ancor più buoni se accompagnati da un bicchierino di **genziana**, l'amaro tipico abruzzese, o di **ratafia** un dolce liquore a base di amarene e uve Montepulciano.

### **Non solo cibo e vino**

Nelle due giornate della kermesse, in tutto il paese di Treglio, vengono anche organizzati altri intrattenimenti che spaziano dalla **musica tradizionale con fisarmoniche, tamburelli e strumenti tipici** ai **cantautori di strada**, sino alla ruota della fortuna nella piazza centrale con in palio salumi e specialità enogastronomiche da far venire l'acquolina in bocca.

Questa località, inoltre, è conosciuta per essere il paese dell'affresco e per ospitare una rassegna annuale in cui artisti e maestri pittori dipingono a cielo aperto sui muri delle case. Passeggiare per le vie del centro è, quindi, anche occasione di scoperta di queste innumerevoli opere d'art.

### **Nota di merito alla capacità organizzativa**

La **festa di Treglio** è un'espressione vera e sentita di una cultura popolare, contadina e casalinga che sa ancora raccogliere interesse ed entusiasmo. Da veronesi in trasferta, quello che ci ha colpito di più è stata la capacità organizzativa degli abruzzesi.

Oltre ad una navetta che, al costo di soli 2 € andata e ritorno, ha collegato Treglio con Lanciano e al **baby parking** presente in paese e aperto tutta la sera, gli organizzatori hanno avuto anche la sensibilità di disporre stand **gluten free** per venire incontro alle esigenze più disparate. Non a caso la festa, nel corso degli anni, ha saputo moltiplicare le presenze, calamitando visitatori provenienti da tutte le province dell'Abruzzo e non solo.

Il nostro unico rammarico è stato quello di non essere riusciti ad assaggiare molte altre specialità della zona. Tra queste, che speriamo di degustare in futuro, ci sono la pizza fritta, lu maccarune alla

trappitare, la pasta e fagioli con pancetta e zafferano e tanto altro.

## **Informazioni utili**

Treglio è in provincia di Chieti a pochi chilometri da Lanciano. Tutte le informazioni sulla festa Borgo Rurale sono disponibili sul sito della [Proloco locale](#).

Le cantine che hanno partecipato alla rassegna, offrendo vino novello e Montepulciano d'Abruzzo sono state le seguenti: Cantina Madonna dei Miracoli, Citra, Casal Thaulero, Cantina di Miglianico, Cantine Spinelli, Cantina Colle Moro, Eredi Lagonziano.