



La via dei sapori The Way of The Gourmet



ABRUZZO

La via dei sapori The Way of The Gourmet



L'Italia è il paese delle cento province e delle mille cucine: non c'è ambito territoriale nazionale che non vanti una sua propria e specifica tradizione culinaria. Quella abruzzese è una cucina di forte identità, memorabile, che affonda le radici nel mondo agro-pastorale che per millenni ha costituito la forma di vita prevalente (una cucina più tipica delle zone interne, fatta di piatti semplici e saporiti ma di grande qualità e inventiva, di carni ovine, di zuppe e minestre, di formaggi, salumi ed erbe aromatiche), cui affianca sorprendentemente una tradizione estremamente colta e signorile, tipica del Teramano, capace di valorizzare sapori primari con preparazioni di grande complessità e raffinatezza; e c'è infine la cucina marinara, apparentemente meno distintiva dell'Abruzzo – percepita come regione di montagne e aree protette – che lungo i 130 km di costa declina la varietà del pescato con semplicità e sapore, sposando il patrimonio di ortaggi e verdure della campagna.

Italy is a country with a hundred provinces and a thousand cuisines: every single one of its regions boasts its own specific culinary tradition. In Abruzzo cuisine has plenty of personality: it is memorable, its roots deep in the rural-pastoral world which, for thousands of years, was the prevailing way of life. Here, inland recipes are simple and tasty dishes, creative and excellent, using mutton, soups and broths, cheeses, cured meats and herbs. Alongside this tradition there is the special culinary case of Teramo, which is surprisingly elegant and imposing, enhancing basic flavours in truly refined, complex recipes. Nor should fish fare be overlooked, because although Abruzzo is perceived as a region of mountains and protected areas, rather than a seaside territory, it does have 130km of coastline with a huge variety of fresh seafood prepared in plain tasty dishes that also make good use of the vegetable crops picked on the coastal hillsides.





Quella abruzzese è una cucina che percorre con prudenza e misura la strada della modernità per cotture, elaborazioni, presentazione dei piatti senza snaturare la sua vera identità, la verità dei suoi sapori e della sua tradizione. In grande evidenza nella gastronomia regionale il suo Zafferano, di Navelli, il migliore del mondo; gli "arrosticini", i gustosi spiedini di ovino da mangiare bollenti e ben cotti, divenuti un successo internazionale; i "maccheroni alla chitarra", forse la più riuscita delle declinazioni regionali del piatto nazionale per eccellenza, gli spaghetti.

Abruzzo cuisine has a prudent and measured approach to modern cooking, preparation and presentation of dishes, taking care that the real identity, the authenticity of the flavours and traditions, are not distorted. A prominent ingredient in regional gastronomy is its saffron, grown on the Navelli Plain and said to be the best in the world. Then there are the "arrosticini", delicious mutton kebabs eaten piping hot from the barbecue, and now an international favourite. And possibly the most successful regional variant of Italy's classic spaghetti is Abruzzo's "maccheroni alla chitarra".



Tre le "strade maestre" dei sapori d'Abruzzo: quella dei suoi grandi vini, quella dei suoi eccellenti olii, e infine quella dei prodotti tipici. Fra i vini, ormai stabilmente ai vertici delle classifiche mondiali sia per qualità che per volumi esportati, la terna classica regionale con Montepulciano d'Abruzzo (rosso), Cerasuolo d'Abruzzo (rosato) e Trebbiano d'Abruzzo (bianco).



There are three main branches in the Abruzzo tree of flavours: one is its great wine, another is its excellent olive oil and, lastly, its typical products. The wine has now earned a regular position on the world market for its quality and quantity exported, with the three regional classics of Montepulciano d'Abruzzo (red), Cerasuolo d'Abruzzo (rosé) and Trebbiano d'Abruzzo (white).





Gli olii extra-vergini d'oliva contano su tre grandi DOP (Aprutino-Pescarese, Colline Teatine, pretuziano-Colline Teramane) e una produzione diffusa di altissima qualità.

The extra-virgin olive oil has earned three PDO labels (Aprutino-Pescarese, Colline Teatine, Pretuziano-Colline Teramane) although all production is excellent.





Fra le produzioni tipiche, infine, la varietà è straordinaria: salumi, formaggi, paste, pani, conserve e ancora carni, ortaggi, frutti, cereali e legumi, zafferano, tartufi, liquori e dolci. Piatti e preparazioni tradizionali che traghettano verso il futuro una tradizione alimentare plurimillenaria.

Finally, an astonishing variety of typical products includes salamis, cheeses, pasta, bread, confectionery, liqueurs, preserves, not to mention meat, fruit, vegetables, cereals and pulses, saffron and truffles, traditional dishes and recipes all heading for the future but taking their delicious gourmet history with them.





 carsa.it


Ministero del Turismo

ITALIA

REGIONE
ABRUZZO

MINISTERO
DEL BENE DEL TURISMO
PUBBLICHE CULTURALI

Abruzzo
PROMOZIONE TURISMO

magic
ITALY