

Cinquanta portate e niente avanzi: ecco cosa si cela dietro la sacra festa della Panarda in Italia.

Ogni anno, nel borgo di Villavallelonga, amici e parenti si riuniscono per onorare un santo locale con un banchetto di 50 portate, dove non si lascia neanche una forchettata – proprio come si fa da secoli.

Sono appena passate le 23:00 quando vengono sparecchiati i bignè (pasta fritta immersa nel brodo di gallina). Questa zuppa rustica è la ventiduesima portata che io e gli altri 42 commensali abbiamo gustato da quando ci siamo accomodati nella sala da pranzo di Lucia Corona. Ora arriva la frascareglie – una semplice "falsa polenta" fatta con acqua e farina e condita con un profumato ragù di montone. Siamo seduti a tavola da tre ore. Ci sono ancora 28 portate da gustare.

Le cene che durano ore sono tipiche in Italia, ma questa non è una cena tipica. Questa è la Panarda, il pranzo comunitario che si tiene ogni anno il 16 gennaio, in occasione della festa di Sant'Antonio Abate, nel piccolo borgo montano di Villavallelonga, in Abruzzo, che conta 900 abitanti. Si tratta di un menu di 50 portate, tutte da gustare: niente scorciatoie, niente scuse. È uno dei rituali gastronomici comunitari più caratteristici dell'Italia centrale, nonché uno dei più antichi.

La settimana in cui nessuno dorme

Nel cuore dell'Appennino centrale, Villavallelonga è caratterizzata da case medievali in pietra e strette scalinate. Rimane uno dei borghi di montagna meno turistici d'Italia. Forse è per questo che la settimana di Sant'Antonio Abate – dall'11 al 17 gennaio – dà la sensazione di un vero e proprio viaggio nel tempo.

Organizza il tuo viaggio:

Quando: La panarda si svolge il 16 gennaio, in occasione della festa di Sant'Antonio Abate, con eventi che si susseguono dall'11 al 17 gennaio, tra cui musica, cibo comunitario e una sfilata in maschera che segna l'inizio del Carnevale.

Come arrivare: Villavallelonga è facilmente raggiungibile da Roma in treno fino ad Avezzano o in auto a noleggio. Da Avezzano, il viaggio in auto dura circa 30 minuti; i collegamenti in autobus sono limitati.

Dove alloggiare: A Villavallelonga le possibilità di alloggio sono scarse; si consiglia di soggiornare ad Avezzano o Celano, dove è più facile trovare hotel e B&B.

«È più importante del Natale, più coinvolgente del Carnevale e più rumorosa del Capodanno», afferma Vittoria Di Ponzio, vicesindaco di Villavallelonga. «Per una settimana, tutto il paese partecipa».

Nei primi cinque giorni, il paese si anima di notte. I fuochi d'artificio squarciano il buio. Le famiglie si riuniscono attorno ai falò all'aperto, condividendo piatti cucinati in pentole giganti. I giovani si aggirano per le vie con fisarmoniche e tamburi, cantando la canzone di Sant'Antonio in cambio di piatti di fave e vino. La sera del 17 gennaio, i festeggiamenti si concludono nella piazza principale con la pasta

all'amatriciana e il rogo delle pupazze (imponenti figure rituali costruite nei mesi precedenti con legno, stoffa e cartapesta).

«È la settimana più intensa dell'anno», dice Nicola Palozzi, studente del posto, tra un boccone e l'altro di salsicce con cicoria. «Dormiamo pochissimo, ma non ce lo perderemmo per niente al mondo.»

Poi posa la forchetta, prende la fisarmonica e si unisce alla musica.

Una festa plasmata da miracoli, fame e tradizione

Le prime testimonianze scritte della Panarda risalgono al 1657 e descrivono un rituale legato alla fine dell'inverno. Al centro di questa tradizione ci sono due leggende fondatrici e due famiglie.

Secondo la tradizione, l'usanza ebbe inizio quando i Serafini, proprietari terrieri del luogo, promisero di offrire un pasto abbondante alla comunità se Sant'Antonio Abate li avesse liberati da un patto con il diavolo.

Un'altra leggenda narra invece che fu la famiglia Bianchi a promettere di distribuire la favata – fave e pane – agli abitanti del paese all'alba del 17 gennaio, di casa in casa, dopo che Sant'Antonio aveva salvato un bambino rapito da un lupo.

"Ma per noi la Panarda non è folclore", afferma Constantina Ferrari, funzionaria locale. "È il modo in cui ci riconosciamo. Anche se vivi altrove, è qui che senti di appartenere ancora."

Inizialmente, la Panarda veniva offerta solo agli abitanti più poveri del villaggio. Oggi la lista degli invitati si è ampliata e ora comprende chiunque desideri partecipare, ma la regola rimane invariata: tutti i presenti alla cena mangiano lo stesso cibo, nello stesso ordine e allo stesso ritmo.

«Qui non si sceglie di ospitarla, la si eredita», dice Corona, la padrona di casa della mia Panarda, mentre si muove tra tre lunghi tavoli per servire la portata numero 37: costolette d'agnello con insalata verde. «È un onore e bisogna prenderlo sul serio».

Mentre i discendenti della famiglia Serafini ospitano la Panarda ufficiale, lo stesso rituale si svolge contemporaneamente in molte altre case del paese.

Anche gli ospiti seguono delle regole non scritte: ogni portata deve essere consumata e, una volta partecipato, ci si aspetta che si ritorni anno dopo anno, sempre alla stessa Panarda.

«Non ci sono biglietti, ma il nostro principio guida è che nessuno debba essere escluso», afferma Cristina Mastrella del comitato organizzatore di Villavallelonga Pro Loco.

Come si riceve un invito? "Alla maniera italiana", dice lei. "Chiedete in giro. Qualcuno troverà sempre un posto per voi."

Ogni portata è obbligatoria.

Qui a casa Corona, il Montepulciano e il Pecorino scorrono a fiumi. Ogni famiglia ospitante segue il proprio menù, ma alcuni piatti sono imprescindibili: antipasti di salumi, formaggi, olive e fave; poi i primi piatti – pasta bignè e maccheroni di Sant'Antonio (spaghetti spessi, tagliati a quadretti e fatti a mano, conditi con ragù di montone a cottura lenta). L'agnello è il protagonista tra i secondi, seguito da una sfilata di dessert e dal liquore amaro alla genziana.

Chiedete perché ci sono 50 portate e la gente alzerà le spalle.

Ma c'è una ragione storica. In un paesaggio dove gli abitanti dei villaggi erano spesso esposti alla fame, al freddo e all'isolamento, l'abbondanza assumeva un significato protettivo. Mangiare bene – e

mangiare tanto – una volta all'anno diventava un modo per allontanare la sfortuna; di affermare che ce n'era abbastanza per tutti, almeno per una notte.

E poi c'è l'obbligo, in perfetto stile italiano.

"Mangiare tutto è un dovere", dice Corona mentre si muove agilmente tra i tavoli. "È un segno di rispetto: per la comunità e per le persone che hanno passato giorni a cucinare per voi".

Cinquanta è un punto di riferimento, non un comandamento: alcune panarde si fermano a circa 40 portate, altre superano di gran lunga le 60, a seconda della casa.

Nessuno vi obbligherà; sarete solo caldamente incoraggiati. Se proprio non riuscite a continuare, il vostro piatto verrà discretamente rimosso... e al suo posto, riceverete un'occhiataccia.

Nonostante la quantità di cibo, non si hanno notizie di persone che si siano sentite male dopo la Panarda. I piatti non sono necessariamente piccoli, ma le portate sono ben calibrate, alternando piatti più ricchi a piatti più semplici, permettendo al pasto di svolgersi nell'arco di diverse ore, anziché risultare opprimente in un colpo solo.

«Non abbiate paura, mangiate e basta», ride Candiloro Ricci, emigrato in Canada più di 60 anni fa e che, come molti altri, torna a "Villa" ogni gennaio. «Non troverete sapori come questi da nessun'altra parte».

Un borgo a rischio

Villavallelonga si trova all'interno del Parco Nazionale Abruzzo, Lazio e Molise, famoso per i suoi lupi e orsi neri. L'aria è pulita, l'acqua abbondante, il silenzio profondo.

Tutta questa bellezza ha un prezzo: più della metà delle case del centro storico sono ormai vuote.

«Vivere in un ambiente protetto e intatto è un privilegio», afferma il sindaco di Villavallelonga, Leonardo Lippa, «ma rende anche tutto più difficile. Da decenni stiamo perdendo residenti. I servizi scompaiono, le scuole si riducono, le opportunità svaniscono».

I giovani partono per Roma o per il Nord America, seguendo le orme delle precedenti ondate migratorie. Di conseguenza, la Panarda ha trovato vita oltreoceano.

"Non è solo una cena", afferma Francis Cretarola, ristoratore di Philadelphia il cui nonno emigrò dalla provincia di Teramo, in Abruzzo. "Ciò che conta davvero è la condivisione. Sedersi insieme, rallentare, prendersi cura gli uni degli altri: sono cose che il nostro mondo sta gradualmente perdendo".

Per abbracciare lo stile di vita più lento e genuino descritto dal nonno, Cretarola torna in Abruzzo per diversi mesi ogni anno e ora ricrea la tradizionale Panarda nel suo ristorante, Le Virtù.

L'anno scorso, Cretarola e il suo team hanno servito 42 piatti in un solo giorno a 40 commensali, trasformando il rituale in una maratona di celebrazione della cucina pan-Abruzzo.