



Dall'aspro entroterra abruzzese alle tavole di tutta Italia, gli **arrosticini** hanno compiuto un viaggio straordinario, conquistando palati e cuori lungo il cammino. Questo **street food** rustico e saporito, nato dalla tradizione pastorale, incarna l'essenza della cucina abruzzese: semplice, genuina e irresistibilmente gustosa. Scopriamo insieme la storia che ha portato questo umile piatto dalle **montagne del Gran Sasso** ai **food truck** delle grandi città, analizzando cosa rende gli arrosticini così speciali e come hanno saputo adattarsi ai gusti moderni pur mantenendo intatta la loro autenticità.

Arrosticini abruzzesi: cenni sulle origini

Gli **arrosticini** rappresentano una delle **specialità culinarie** più emblematiche dell'**Abruzzo**, rinomati ben oltre i confini regionali e nazionali. Questi piccoli **spiedini di carne ovina** sono diventati un vero e proprio **simbolo gastronomico**, diffusi in tutta la regione, dalle aree montane fino alla costa.

La **tradizione** vuole che siano realizzati con carne di **pecora** o **castrato**, alternando sapientemente cubetti di carne magra e grasso per esaltarne il sapore. Le **origini** di questo piatto sono avvolte da un alone di **mistero** e **dibattito**. Diverse **teorie storiche**, talvolta contrastanti, attribuiscono la creazione degli arrosticini a due province abruzzesi: **Pescara** e **Teramo**.

Secondo una delle versioni più accreditate, i **pastori** che

abitavano le valli e i monti del **Gran Sasso** sarebbero stati gli inventori di questa prelibatezza. L'idea sarebbe nata dalla necessità di utilizzare al meglio la carne disponibile, tagliandola in piccoli pezzi e alternandola con il grasso per ottenere un sapore più ricco e variegato.

Lo **storico Francesco Avolio** propone una teoria che colloca la nascita degli arrosticini in un'area specifica, a cavallo tra diversi comuni della zona del **Voltigno**. Questi includono **Farindola, Villa Celiera, Civitella Casanova, Civitaquana, Catignano e Pianella** – località oggi appartenenti alla provincia di Pescara, ma storicamente legate a Teramo.



Un'altra ipotesi, invece, situa l'origine di questo piatto nella **valle del Vomano** e sul versante teramano del Gran Sasso, in particolare nei comuni di **Tossicia, Montorio e Isola del Gran Sasso**.

Indipendentemente dalle dispute sulle origini, gli arrosticini sono ormai diventati un **patrimonio culinario** condiviso in tutta la regione, incluse le province di Chieti e L'Aquila. Nel corso del tempo, **ristoratori e produttori** hanno sviluppato numerose **varianti** di questo piatto classico, introducendo versioni piccanti, di fegato, o arricchite con aromi particolari come l'olio di tartufo, contribuendo così all'evoluzione di questa iconica specialità abruzzese.

Se sei in visita in Abruzzo le opportunità per gustare questi deliziosi spiedini sono praticamente infinite. Puoi assaporare gli arrosticini nelle tipiche **trattorie** di paese, nei

ristoranti più rinomati, o durante le numerose **sagre** estive che animano borghi e città. Ma la **tradizione** si è adattata ai tempi moderni: per gli amanti di questa specialità che non possono recarsi personalmente in Abruzzo, c'è una soluzione a portata di click. Numerosi **produttori locali** offrono infatti la possibilità di [acquistare arrostiticini online](#), come ad esempio Abruzzo Arrostiticini, un e-commerce specializzato nella vendita di prodotti tipici abruzzesi e accessori per la cottura degli arrostiticini.

Come si preparano gli arrostiticini abruzzesi?

Nonostante la loro apparente semplicità, la **preparazione** degli arrostiticini abruzzesi richiede **attenzione ai dettagli** e **fedeltà alla tradizione** per ottenere il risultato autentico. Il loro **sapore caratteristico** deriva in gran parte dal **metodo di cottura** unico.

La **preparazione della carne** segue un **rituale preciso**. Tradizionalmente, grandi pezzi di carne venivano infilzati su **spiedini di legno** (detti "*cippitill*" in dialetto) e poi tagliati con cura in **cubetti centimetrici**. Sebbene un tempo questo processo fosse eseguito interamente a mano, oggi si ricorre spesso a **macchinari** per il taglio e la filettatura.



Gli arrostiticini vengono cotti su un **braciere** particolare chiamato "**canalina**" o "*fornacell*" nel dialetto locale. Questo strumento, dalla forma stretta e allungata, garantisce una

cottura uniforme che conferisce alla carne una **croccantezza esterna** mantenendo la **morbidezza interna**.

La **succulenza** degli arrosticini è dovuta alla presenza di **grasso** tra i bocconcini di carne. Secondo la **tradizione più purista**, gli arrosticini vengono conditi **solo con sale**, senza l'aggiunta di salse o accompagnamenti. Tuttavia, alcune varianti prevedono una **spennellata di olio d'oliva** con un rametto di rosmarino subito dopo la cottura. Un **accompagnamento tipico** è il **pane grigliato**, servito a lato degli arrosticini.



I trabocchi in Abruzzo