

“Gli Abruzzesi Trentino Alto Adige ricordano Grazia Masciarelli “la marinara” della Terra d’Abruzzo

La Libera Associazione Abruzzesi del Trentino Alto Adige presieduta da Sergio Paolo Sciuлло della Rocca, Ambasciatore d’Abruzzo nel Mondo, ha tenuto a Bolzano nello storico locale “Nuova Capri”, un incontro conviviale nel quale sono stati serviti ai soci convenuti gli “spaghetti alla Grazia” un piatto della cucina marinara abruzzese simile alla pietanza detta “allo scoglio”, ma decisamente più piccante e più ricca di ingredienti, in quanto prevede il peperoncino rosso fresco tagliato a



pezzi, “lu diavulitte”, rigorosamente della Val Vibrata, l’aglio rosso di Sulmona, polpo, calamari, scampi, vongole, cozze, gamberoni, pomodori freschi e non la passata di pomodoro, prezzemolo fresco, pasta fatta a mano alla chitarra, olio di oliva dei colli e vino bianco Trebbiano per la preparazione d’insieme. Dopo la degustazione delle pietanze di mare, il presidente Sciuлло della Rocca che ha trascorso numerosi anni della sua infanzia con “Grazia la marinara” nell’omonimo stabilimento balneare a Pescara, ne ha narrato una breve ricordo ai convenuti. “Grazia Masciarelli questo era il suo nome, viveva a Pescara nel suo stabilimento e per il suo mare, forte, energica, capelli corti, grembiule grigio o azzurro abbottonato sul davanti decisamente pratico, al mattino si alzava molto presto, viveva in due piccole stanze all’entrata dello stabilimento, un

cucinino essenziale, un letto singolo un armadio modesto. Aveva più cani che le facevano compagnia, fumava rigorosamente sigari toscani nei suoi momenti di relax, mentre nelle giornate di sole si riparava sotto il salice davanti il suo ingresso intrattenendosi con turisti e bagnanti che curiosi per il suo modo di essere le rivolgevano varie domande. A sera con il mare calmo non mancava di farsi un giro a largo per pescare con la sua barca di legno che si chiamava “Silvana” raccontava che era il nome di una sua amica di gioventù di Montesilvano, che frequentava prima di dedicarsi completamente alla vita del mare, quando ancora faceva il manovale nell’edilizia, lavorando dove capitava anche nell’entro terra muovendosi sempre in bicicletta. Poi una vincita al gioco del lotto, qualche risparmio, un premio in denaro vinto battendo alcuni lottatori a Piazza Salotto, (quelli che un tempo giravano nelle piazze), da qui l’idea di realizzare uno stabilimento balneare. Ricca di spirito e di principi alla sera non mancava mai di partecipare le sue esperienze a quanti a vario titolo l’avvicinavano, raccontava del suo incontro con Gabriele D’Annunzio sulla spiaggia, scherzava con quanti erano incuriositi della sua sessualità, stante il nome da donna e le sembianze da uomo. Da ragazzo in quello stabilimento avevo una fidanzatina che si chiamava Silvana è quasi tutti i giorni andavamo a giocare ed a prendere il sole sul battello di Grazia ancorato nel mare a venti metri dalla spiaggia, lei vedendoci ci raccomandava di stare attenti e di non farci male. Speso alla sera per farci felici ci portava con lei a largo a pesca, singolare era il suo modo di remare, stando generalmente in piedi e nonostante l’età, la voga era decisamente energica e veloce. Anni felici questi, condivisi con Giancarlo, Silvana, Patrizia, Maria, Giustino e tanti altri con i quali ci siamo ritrovati anche negli anni dopo la morte di Grazia in suo ricordo, compresi gli incontri presso il Comune di Pescara con Giovanni Natale e vari addetti al settore cultura per rivedere la scultura in bronzo che la ricorda seduta su una gomera opera del Maestro Vicentino Michetti di Calascio, (realizzata nel 1958) ancora oggi custodita nella Sala del Consiglio Comunale a ricordo di una grande donna del mare, mentre nella sala da pranzo dello stabilimento di Grazia esiste una grande riproduzione fotografica di questa scultura. In un ultimo incontro con Grazia negli anni settanta, gli chiesi quale fosse il segreto della sua serenità e lei nella sua semplicità in dialetto pescarese, con un sorriso d’amicizia autentico mi disse: “uagliò, arcurdete, fa bene e scurdete e fa male e pinsice” umorismo o consegna per la vita, questo pensiero lo lasciamo nella sua genuinità al giudizio dei posteri a ricordo di una grande donna vissuta sul mare e con l’Adriatico negli occhi”. Al termine dell’incontro il presidente Sciuлло della Rocca, ha espresso il suo apprezzamento ai cuochi per la realizzazione di questo singolare piatto della cucina abruzzese, ringraziando i soci Emanuele D’Aurelio, Carmine Sorvillo, Gianfranco Ravagnani, Giuseppe Longo, Franco Lesi, Umberto Vanzetta, Claudio Tessadri, Antonio Sanzovo, Francesco Paolo Filecchia,

Gabriele Antinarella, Mario Timperio, e Renato Redi per avere collaborato all'organizzazione di questo incontro gastronomico e commemorativo.