

A Vacri è nata la Confraternita della lumaca

29 Luglio 2024



VACRI - “La lumaca simbolo di tradizione, sviluppo e dialogo con il territorio”. È stato questo il titolo del convegno che ha aperto la giornata dedicata alla lumaca, cominciata alle ore 18,00 nella Piazza della Repubblica di Vacri (Chieti) all’interno di “Festina Lente”, la prima festa dedicata al lento gasteropode.

Ad aprire i lavori l’ideatore dell’evento **Alessio Paravia**, titolare dell’allevamento di lumache ITALIANeat.

L’abruzzese ha creato nella sua Vacri, con le proprie mani partendo da zero, un allevamento di chioccioline Helix Aspersa Muller a cui dedica le sue giornate con risultati più che eccellenti: “Questi piccoli esseri sono la mia vita - ha spiegato Paravia - e a loro ho voluto dedicare un evento che punta a diventare non solo continuativo ma anche e soprattutto volano di qualità e sviluppo per un territorio tutto da valorizzare come quello vacrese in provincia di Chieti. In

qualità di presidente della Confraternita della Lumaca mi sento di poter dire che il suo scopo è quello della socializzazione, la lumaca è convivialità, e di rendere questa famiglia una struttura sociale fruibile da tutti, nasce qui perché questo è un territorio che vuole svilupparsi e perché Vacri ha un grande cuore, avrete modo di rendervene conto”.

L’evento ha rappresentato un’importante opportunità per riunire esperti, professionisti, enti del settore con l’obiettivo di discutere e approfondire il tema dello sviluppo locale basato sulle origini.

Al centro del dibattito il potenziale delle radici, l’importanza di conoscerne le fondamenta territoriali per una crescita sostenibile e inclusiva. Sono stati affrontati argomenti quali la valorizzazione delle risorse locali, la preservazione dell’identità culturale, la promozione delle tradizioni e la costruzione di reti di partenariato tra diverse realtà territoriali.

Il sindaco di Vacri **Piergiuseppe Mammarella** ha aggiunto: “Riconoscere a Vacri un prodotto tipico non dà solo valore alla città ma a tutta l’area territoriale, succede già in altre numerose zone d’Italia e d’Abruzzo ed era ora che avvenisse anche qui per combattere lo spopolamento di un’area che ha tanto da dare. Se vogliamo valorizzare i nostri piccoli paesi dobbiamo permettere i collegamenti tra i grossi centri verso l’entroterra altrimenti il mare non vedrà mai la montagna”.

E come incentivare l’economia dei piccoli centri lo ha spiegato **Simone D’Alessandro**, professore di Sociologia presso l’Università D’Annunzio di Chieti-Pescara: pensare la periferia come centralità può costituire uno scenario di importante sviluppo. Il professore ha riportato numerosi esempi di piccoli comuni italiani che hanno lavorato e creato flussi e connessioni per combattere il rischio della propria scomparsa. “Se non cambiamo passo e andiamo –ha detto D’Alessandro – solo verso l’economia della concentrazione saremo perduti, e allora viva la lentezza e viva la festa della lumaca”.

Hanno portato il loro contributo anche **Daniele D’Amario**, sottosegretario della giunta regionale con delega al turismo e alla programmazione, **Dino Mastrocola**, rettore dell’Università di Teramo, **Nicolino D’Alessandro**, ex sindaco di Filetto (Chieti) e creatore del peperoncino di Filetto, **Tiziano Teti** presidente del Gal Maiella Verde e **Lorenzo Palazzoli**, medico, ricercatore e ambasciatore del gusto che con un’interessante proiezione ha mostrato come l’alimento lumaca sia salutare e importante nel fabbisogno alimentare quotidiano, un incentivo in più al consumo dello stesso.

Infine il giornalista enogastronomico **Giovanni Angelucci**, membro della neonata confraternita insieme ad **Alessio Paravia**, **Arcangelo Tinari**, **Francesco Paolo Febbo**,

Antonio Consalvi, Nicolino D'alessandro, Lorenzo Palazzoli, rientrato in Italia appositamente per l'occasione da un reportage oltreoceano, ha sottolineato: "Esistono tante varietà preziose in gusto e in valore storico-territoriale, è giunto quindi il momento della divulgazione su scala nazionale così da permettere a tutti coloro che vorranno, di conoscere realtà che se fino ad oggi hanno occupato il retroscena ora sono pronte ad essere protagoniste come la lumaca vacrese".

Obiettivo della Confraternita è raccontare e tutelare questo gasteropode, illustrare le fasi dell'allevamento, dalla crescita delle lumache fino al processo di raccolta e trasformazione. "L'intento della Confraternita è esplorare il legame tra l'allevamento - ha concluso Paravia- di lumache e il concetto di lentezza, riconoscendo come questo settore abbia abbracciato la filosofia di prendersi il tempo necessario per ottenere risultati di qualità. L'allevamento di lumache, insieme all'approccio lento alla vita, offre molte opportunità sia dal punto di vista economico che ambientale".

Al termine del convegno la cittadinanza ha potuto assistere allo showcooking di Arcangelo Tinari, chef del ristorante 1 stella Michelin di Guardiagrele (Chieti) il quale utilizza le lumache allevate da Alessio in alcuni dei suoi valorosi piatti; a lui il primo cittadino di Vacri ha consegnato la targa di "Ambasciatore della lumaca vacrese".

Infine c'è stata la tradizionale apertura, nel centro storico del paese, degli stand enogastronomici in collaborazione con la locale Pro Loco dove ci si è dedicati alle lumache nelle sue diverse varianti ma sempre secondo la tradizione culinaria locale.

Promotori dell'evento sono stati il Comune di Vacri, la Pro Loco di Vacri e la Confraternita della Lumaca.