

CON I PACCHI NATALIZI DI OSTERIA FUTURO E LA CITTÀ BIODIVERSA BABBO NATALE DIVENTA CUSTODE

16 Dicembre 2021



SCURCOLA MARSICANA – Pacchi di Natale che raccontano il territorio e la tradizione. Parla la lingua della biodiversità e delle tradizioni il progetto tutto natalizio di Osteria Futuro, il ristorante di Custodia e Bio di Scurcola Mariscana (L'Aquila).

In vista del Natale **Mario Iacomini**, cuoco custode insieme a **Vincenzo Nuccetelli** e **Giuseppe Verrecchia**, gli altri due responsabili di Osteria Futuro e de La Città Biodiversa, il centro di ricerca formalmente inaugurato lo scorso luglio sempre nella cittadina marsicana, ma attivo da decenni, hanno tirato fuori “Un [Babbo] Natale Custode/Gusto Marsica – #PianiPalentiniTerritoriCustodi”: pacchi regalo di Natale composti dalle produzioni dei territori dell’Abruzzo interno, per un’alimentazione salubre, ecosostenibile e biodiversa. Il progetto è promosso da La Città Biodiversa, accolto, condiviso e sostenuto dall’Azienda Agricola Terra Futuro, e realizzato in collaborazione con l’Associazione culturale Tempi Moderni e MondiVivo.

“Dalla fine degli anni '90 e per tutto il primo decennio e oltre del XXI secolo, abbiamo incessantemente lavorato a ricercare, recuperare, cucinare e comunicare – per le menti, per i palati e per gli stomaci – le produzioni agro-silvo-pastorali biodiverse d’abruzzo, a partire dalla Mamma di tutti i grani, il ‘Solina’, passando per le ‘Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio’, per lo ‘Zafferano di Navelli’, per ‘Ceci Rossi di Civitaretenga’, per ‘Fagioli di Frattura’, o per i formaggi dei grandi caciari dell’entroterra abruzzese”, ricorda lo chef Mario Iacomini.

“Nel corso degli anni”, aggiunge, “abbiamo però maturato la necessità di spostare il fuoco del nostro impegno di ricerca sul comprensorio marsicano, anche in riferimento al fatto che nonostante lo stesso sia scrigno di qualità alimentari, sembra vivere una condizione di marginalità rispetto a quelle dinamiche politico-culturali che pur hanno investito da tempo le ‘memorie gastroculturali’ dei diversi territori, con ricadute positive in termini di visibilità e conoscenza delle stesse, innanzitutto delle produzioni agro-silvo-pastorali autoctone e dei prodotti tipici in genere. Dal 2015 abbiamo allora aperto i nostri menù ai prodotti di quelle esperienze che nel comprensorio marsicano, e in particolare nei Piani Palentini, operano alla tutela delle ‘Biodiversità’, recuperando le colture dimenticate e adottando metodiche lavorative rispettose della qualità delle produzioni agro-zootecniche, e dei loro trasformati, e quindi della salute umana e di quella del nostro ambiente naturale”.

Da qui l’idea di proseguire con un Natale Custode e quindi su produzioni del territorio.

“L’idea di un ‘Babbo Natale Custode’ – continua Vincenzo Nuccetelli –, è quella a cui ci siamo riferiti nell’avviare il coinvolgimento dei primi produttori locali, nell’attesa di poter progressivamente allargare la proposta a tutti: alla Marsica. E così i pacchi 2021, oltre che dai risultati del lavoro della dell’azienda agricola ‘Terra Futuro’, che è la nostra struttura di riferimento, si sono riempiti anche con le produzioni delle aziende che hanno nell’immediatezza aderito, La Dispensa di **Fabrizio Valente**, Falcone Emidio, Pollaio Matto di **Andrea Gargano**, Casale dei Cappuccini di **Francesca Romana Panzolini**, il Birrificio Fermento Marso di **Stefano Venturini**”.