

GIOVANI ALLA SCOPERTA DEL GUSTO, GLI SPOT DI PROMOZIONE TERRITORIALE DEI GIOVANI PER I GIOVANI



L'AQUILA - La cooperativa sociale Mètis Community Solutions dell'Aquila, il gruppo informale Noi al Centro e Autismo Abruzzo onlus, con il supporto di Ashoka Italia, rete internazionale di imprenditori sociali innovativi, hanno promosso il progetto "Giovani alla scoperta del gusto", inserito nel calendario di iniziative Esploratori con Gusto 2020 del Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

Una serie di passeggiate partecipate, guidate da giovani esploratori, hanno condotto alla scoperta di testimonianze di produttori e/o ristoratori e dato vita ad alcuni video promozionali

delle realtà gastronomiche di tre borghi del cratere sismico, Campli (Teramo), Campotosto (L'Aquila) e Amatrice (Rieti) parte dell'area protetta.

Virtù Quotidiane ospita il racconto conclusivo dell'esperienza dei tre giovani aquilani che hanno dato vita a "Noi al Centro".

GIOVANI ALLA SCOPERTA DEL GUSTO, GLI SPOT DI PROMOZIONE TERRITORIALE DEI GIOVANI PER I GIOVANI

Siamo **Letizia, Lorenzo e Manuel**, tre giovani che hanno dato vita alla realtà "Noi al Centro". Il nostro obiettivo è quello di trovare giovani aquilani che come noi sentono l'urgente bisogno di cambiamento, per poi ideare e attuare insieme soluzioni di innovazione e imprenditoria sociale in risposta ai problemi della comunità.

Oggi ci piacerebbe raccontarvi il nostro progetto "Giovani alla scoperta del gusto", vincitore del bando Esploratori con Gusto promosso dall'Ente Parco nazionale Gran Sasso e Monti della Laga, realizzato in collaborazione con Mètis Community Solutions, Autismo Abruzzo Onlus e Ashoka Italia. L'idea era di organizzare delle passeggiate destinate a un target giovanile con lo scopo di far conoscere le eccellenze gastronomiche del Parco, incontrando produttori e ristoratori che vivono il territorio. Le tappe del progetto ci hanno portato, tra fine agosto e inizio settembre, a Campli, Amatrice e Campotosto.

Quelli che vi presentiamo sono i video che abbiamo realizzato con il supporto dell'agenzia pubblicitaria JonDo.

Il primo viaggio è stato a Campli (Teramo), borgo ricco di storia, arte e peculiarità culinarie. Accompagnati dalla Pro Loco, abbiamo potuto apprezzare bellezze architettoniche e ripercorrere secoli di storia, dai primi stanziamenti dell'Età del Bronzo fino ad arrivare al ducato di Margherita d'Austria. Abbiamo poi incontrato **Vincenzo Cioti**, un giovane agricoltore dell'Azienda Agricola Cioti Filiberto. L'azienda produce grano, vino e ortaggi ed il vino cotto, un prodotto agroalimentare tradizionale (Pat) di cui la più antica testimonianza in Abruzzo risale agli inizi del 1800. Un'altra eccellenza aziendale è la patata turchesa, presidio

Slow Food e Pat, definita così per la caratteristica colorazione della buccia.

Infine abbiamo conosciuto **Massimo Fagioli**, mastro porchettaio vincitore del premio della critica 2020 per la miglior porchetta di Campli. Porchetta che ha una storia antica, le cui prime tracce scritte risalgono addirittura agli statuti comunali del 1518, dove sono contenute indicazioni sull'uso, la vendita e la corretta modalità di cottura.

La seconda tappa ci ha portato ad Amatrice (Rieti) e Campotosto (L'Aquila). Nel paese reatino abbiamo avuto il piacere di conoscere **Amelia** dell'Azienda Agricola Biologica Casale Nibbi, che da cinque generazioni opera nel settore agricolo zootecnico. Producono venti varietà di mele, ciliegie e grano duro, oltre al latte, munto ogni mattina dai loro 150 capi, che viene utilizzato per produrre formaggi e ricotta, tra i quali la loro specialità: lo stracchino stagionato.

Successivamente, presso il ristorante Lo Scoiattolo, abbiamo incontrato **Ernesto Berardi** che divide la sua attività tra Amatrice e Campotosto, nella frazione di Poggio Cancelli. La sua azienda, Berardi Salumi, produce salumi e insaccati come la famosa mortadella di Campotosto, la salsiccia di fegato aquilana e il pregiato guanciale amatriciano.

Grazie a Ernesto abbiamo avuto la possibilità di assaggiare alcuni salumi tipici locali prodotti da lui, accompagnati dal racconto della loro interessante storia.

Il Guanciale amatriciano viene prodotto a cavallo tra Abruzzo e Lazio ed è un Pat. Data la sua facilità di conservazione e l'alto contenuto energetico, i pastori erano soliti portare con loro il guanciale sia durante il quotidiano lavoro in montagna sia durante il lungo periodo invernale della transumanza. Anche la mortadella di Campotosto ha una lunga storia, tanto che alcuni documenti ne accertano la produzione addirittura nel 1796. La particolarità di questo salume, presidio Slow Food e Pat, è data dal clima della zona che gli permette la tipica stagionatura. La salsiccia di fegato aquilana, anch'essa presidio Slow Food, si prepara prevalentemente con fegato, cuore e lingua di maiale e con l'aggiunta di carne magra e grasso. A sorprendere è la

modalità di stagionatura di questo prodotto, fatta tradizionalmente davanti al camino.

La giornata si è chiusa a Campotosto, dove abbiamo chiacchierato con la tessitrice **Assunta Perilli**, che ci ha raccontato di come lasciò il suo lavoro di archeologa per dedicarsi totalmente alla tessitura al telaio, alla filatura e alla ricerca storica dei tessuti usati nei territori montani d'Abruzzo, in particolare lana, lino e canapa. Assunta ci ha mostrato i suoi prodotti e ci ha dato anche una simpatica una dimostrazione di come si utilizza il telaio.

Le nostre “esplorazioni con gusto” avevano lo scopo di mostrare ai giovani le grandi potenzialità delle aree interne e montane, accompagnandoli alla scoperta di alcune sue realtà più caratteristiche; potenzialità delle quali noi per primi avevamo poca conoscenza, sebbene questi prodotti spesso siano presenti sulle nostre tavole.

Con la pubblicazione online dei video vorremmo dunque coinvolgere quante più persone possibili, ma soprattutto ragazzi come noi, nella speranza che possa nascere un interesse ancora più profondo verso un settore così fondamentale per le aree interne.

In fondo, quale modo migliore per scoprire le ricchezze del territorio se non andando a conoscere in prima persona chi quel territorio lo vive e lo racconta ogni giorno?