

I MUGNOLI DI PETTORANO SUL GIZIO, UN GRUPPO MARKETING TENTA L'“IMPRESA” DI PROMUOVERLI



2 Novembre 2021

PETTORANO SUL GIZIO - I mugnoli di Pettorano sul Gizio (L'Aquila) decidono di farsi strada e provare a farsi conoscere prima di tutto sul territorio peligno, se è vero che sono ancora

troppo pochi quelli che sanno cosa sia e lo confondono genericamente come una cima di rapa qualsiasi, poi su tutto il territorio abruzzese, e se una serie di circostanze si trasformeranno in opportunità, con un pizzico anche di buona sorte, anche sul vasto panorama italiano.

A tentare questa “impresa” i componenti del gruppo marketing agroalimentare ed enogastronomia (Gmae) “Il Mugnolo di Pettorano sul Gizio”, nato grazie ad un’azione di progetto del Gal Abruzzo Italico Alto Sangro, che si è presentato lo scorso week-end nel corso delle celebrazioni per i 25 anni della Riserva del Monte Genzana-Alto Gizio.

“Ho tratto un’impressione positivissima dalla nostra presentazione anche perché abbiamo avuto la presenza del presidente del Gal Aias – ha spiegato **Augusto De Panfilis**, referente del gruppo marketing agroalimentare ed enogastronomia Il Mugnolo di Pettorano sul Gizio – . Forse per qualcuno sottolineo una cosa superflua, che invece non lo è. Di gruppi marketing agroalimentari ed enogastronomici di prodotti tipici abruzzesi ce ne sono tanti, come quello dell’aglio rosso di Sulmona. Il presidente stesso del Gal Abruzzo Italico Alto Sangro abruzzese ha spiegato l’importanza di valorizzare alcune eccellenze enogastronomiche, sottolineando come ci sarà una seconda parte legata a dei bandi che si stanno mettendo a punto per dare la possibilità a chi vuole, ma soprattutto a chi fa parte di questi gruppi, di presentare dei progetti rivolti alle imprese, per la creazione di strutture (come laboratori o cose simili) che possano dare la possibilità di trasformare e commercializzare il prodotto sul mercato. Un qualcosa che quando uscirà interesserà le imprese agricole e le cooperative di comunità che vogliono lavorare su questi prodotti”.

Ma quali sono gli obiettivi principali del gruppo marketing agroalimentare ed enogastronomia (Gmae) “Il Mugnolo di Pettorano sul Gizio”?

“Innanzitutto far valutare in senso genomico il seme del mugnolo per vedere se riusciamo ad avere un seme autoctono di Pettorano sul Gizio, che sarà sempre quello, e quindi intorno a questo fare un disciplinare ben chiaro, in quanto ad oggi ogni famiglia pettoranese ha il suo seme – ha puntualizzato Augusto De Panfilis – . Il secondo obiettivo è quello di poter cercare di sensibilizzare i cittadini che hanno a disposizione terreni per poterli coltivare (anche loro stessi) e quindi produrre i mugnoli di Pettorano sul Gizio, in questo modo si possono utilizzare

molti dei terreni che sono abbandonati, recuperandoli. Il terzo è la possibilità di poter creare un laboratorio per trasformare il prodotto che già da oggi, sul mercato, si può trovare non solo fresco, appena raccolto, ma anche trasformato in conserve (come creme, sottolio, eccetera), destagionalizzandolo; il consumatore in questo modo lo può trovare non solo nel periodo di raccolta ma anche durante tutto l'anno".

Il bando del Gal Aias "ci offrirà l'opportunità di provare a mettere su un laboratorio perché già con la produzione che c'è adesso sarebbe necessario averlo visto che dobbiamo rivolgerci per ora ad un laboratorio esterno per fare i lavorati - ha aggiunto Augusto De Panfilis - . Nel caso ci riuscissimo, il mugnolo diventerebbe così un prodotto per tutto l'anno, non solo legato al prodotto fresco che si trova solo nei mesi della raccolta (che va ottobre a febbraio se va bene). La destagionalizzazione del prodotto è importante e fondamentale ed avviene soprattutto attraverso la trasformazione".

Parlando degli obiettivi a breve-medio termine del gruppo marketing agroalimentare ed enogastronomia "Il Mugnolo di Pettorano sul Gizio", il suo responsabile ha detto che "la prima cosa è far conoscere il mugnolo attraverso un'azione di marketing, già iniziata e che deve concretizzarsi in quanto domenica scorsa abbiamo presentato i primi prodotti come opuscoli, brochure e banner, ma ci sarà da fare altro lavoro; ad esempio saremo presenti sul sito del Gal Aias con una sezione dedicata al mugnolo di Pettorano sul Gizio. Lo scopo a breve termine è quello di far conoscere il mugnolo oltre Pettorano sul Gizio perché sia in paese, che nelle zone limitrofe, ai più è sconosciuto. A Sulmona ad esempio si parla di 'rapest' di Pettran' ma non di mugnoli".

"Fondamentale è quindi far arrivare il consumatore alla conoscenza del mugnolo, altrimenti è inutile aumentare il quantitativo di prodotto, anche se, essendo un'unicum si può posizionare in un mercato prettamente di nicchia. Occorre tenere ben presente che tutto il procedimento di coltivazione , dalla semina alla raccolta è fatto rigorosamente a mano, comportando tempo e fatica".

Ma come possono la Riserva del Monte Genzana Alto Gizio ed il paese di Pettorano aiutare il gruppo marketing agroalimentare ed enogastronomia "Il Mugnolo di Pettorano sul Gizio"?

“Soprattutto ci possono dare una mano sotto l’aspetto biologico – ha concluso Augusto De Panfilis – . Siccome la Riserva naturale è un sistema di tutela dell’ambiente, noi coltiviamo un prodotto che non ha bisogno di sostanze chimiche sia per la difesa da parassiti, sia per la sua crescita. Per cui è un prodotto biologico, anche se per chiamarlo ufficialmente tale dobbiamo fare un procedimento con degli enti preposti. In questo senso si cala benissimo in un ambiente tutelato come quello della Riserva del Monte Genzana. Da tenere presente che un primo lavoro fatto sui mugnoli fu realizzato dalla riserva grazie ad un finanziamento regionale nel 2015, facendo una prima ricerca ed una prima pubblicazione su quello che era il prodotto dal punto di vista botanico e storico per quella che poteva essere una risorsa economica per il paese. Nel 2019 fu costituita la comunità dei mugnoli slow-food, e dal 2020 è nata sia l’impresa agricola Fasoli che la cooperativa agricola di comunità che tendono proprio a valorizzare, produrre, trasformare e commercializzare il mugnolo”.