

IL DOLCE DELLE DONNE DI AMATRICE, UN'IDEA PER RILANCIARE ECONOMIA DEI LUOGHI TERREMOTATI

28 Febbraio 2018



AMATRICE – L'idea è quella di lanciare sul mercato il dolce simbolo della Casa delle Donne di Amatrice e frazioni, l'associazione nata dopo il terremoto che il 24 agosto 2016 ha distrutto i paesi della Valle del Tronto provocando la morte di oltre trecento persone. Un'associazione tutta al femminile che ha dato vita ad un laboratorio di eccellenze artigiane e gastronomiche per contribuire al rilancio dell'economia locale attraverso la creatività, la sapienza, la voglia di stare vicine, di sentirsi comunità per non disperdere le tradizioni rimaste sotto le macerie.

Il progetto abbraccia le attività di tessitura, ceramica, bigiotteria, pasticceria e cucina, in un battito corale pulsante e inclusivo perché il dolore, seppur difficile da sopportare, è anche e

soprattutto un'occasione, uno stimolo alla creazione di nuove iniziative, amicizie e sintonie. Il desiderio comune è quello di realizzare una struttura, un polo multifunzionale, la Casa delle Donne appunto, dove riunire intere generazioni e dare forma alle loro creatività, arti, conoscenze, capacità artigiane e fantasie.

Il neonato dolce delle Donne di Amatrice è figlio di un progetto che guarda al futuro delle aree interne e della loro economia. Un dolce secco monoporzione, ancora in via di elaborazione, aromatizzato alla frutta e alle composte tipiche del territorio, ideato e messo a punto dalla chef gourmet **Serenella Deli**, titolare del corso di alta cucina organizzato dall'associazione nella Casa della comunità di Campotosto dove le donne di Amatrice hanno esteso le loro attività.

✖ Non sappiamo se il dolce ha il sapore dei frutti di bosco, di mele, noci, nocciole oppure castagne, varietà tutte coltivate sui monti della Laga. La ricetta è ancora top secret, verrà infatti registrata ufficialmente dopo le procedure previste per il lancio sul mercato.

Il primo prototipo del dolce, tra le altre cose, è sottoposto in questi giorni al palato dell'assaggiatore professionista che deve testarne i requisiti di territorialità, consistenza e conservabilità.

"Il sisma ci ha fatto capire che non saremmo ripartiti con facilità vista la gravità e le vittime del disastro, un dolore che toglie il respiro - racconta a *Virtù Quotidiane* **Sonia Mascioli**, presidente dell'associazione - L'idea della Casa delle Donne è nata dalla voglia di rimettere al centro le piccole grandi attività del quotidiano e tramandare le antiche tradizioni attraverso la formazione concreta con figure professionali già attive nel mondo dell'economia artigiana, come **Assunta Perilli** per la tessitura, **Luana Perilli** per la ceramica e Serenella Deli per la cucina".

La "casa" è fisicamente ancora da realizzare, esiste il progetto ed è stata anche individuata un'area potenziale dove edificare la struttura ma le protagoniste di questo percorso hanno portato e portano avanti un gran numero di iniziative in modo itinerante coinvolgendo tutto il territorio dei monti della Laga, da Amatrice fino a Campotosto.

“Non avendo ancora la Casa delle Donne portiamo le nostre attività di formazione nelle strutture disponibili come la Casa della comunità di Campotosto dove abbiamo organizzato i corsi di alta cucina”, aggiunge Sonia, “il suggello di un gemellaggio tra le due realtà colpite e così vicine geograficamente, Amatrice e Campotosto”.

“Con Serenella è stato amore a prima vista – ammette – la sua profonda conoscenza della cucina e delle materie prime figlie del territorio ci ha appassionato tutte creando una sinergia preziosa che simboleggia anche il legame con L’Aquila, una realtà che ha vissuto il sisma prima di noi e con la quale vogliamo confrontarci. Nella realizzazione del dolce vogliamo coinvolgere anche le attività del territorio che fanno pasticceria e prodotti da forno anche se la ricetta rimane prerogativa dell’associazione”.