

FAGIOLO PAGANICA ESALTATO ALL'ESTERO, IGNORATO ALL'AQUILA SOPRAVVIVE AI TEMPI MODERNI

di Daniela Braccani



L'AQUILA - È tempo di maturazione dei fagioli sui terreni bagnati dalle acque del fiume Vera che attraversa le frazioni della conca aquilana, Tempera, Paganica, Bazzano, Onna e San Gregorio. Luoghi dove la coltivazione del legume vanta una tradizione centenaria grazie alla

presenza di corsi d'acqua, alimentati da numerose risorgive, che scendono dal Gran Sasso e arrivano a Paganica, la "capitale del fagiolo", terra madre degli ormai famosi fagioli omonimi diventati presidio Slow Food nel 2015.

Tra i produttori del presidio Slow Food, **Matteo Griguoli**, giovane agricoltore che all'età di 25 anni decide di riprendere l'attività agricola dei nonni e dedicarsi anima e corpo alla riscoperta del legume a rischio di estinzione. Insieme a lui, una compagnia di avventurosi sognatori che è riuscita negli anni a rendere il fagiolo fonte di reddito e orgoglio della zona pur tra le mille difficoltà che il mestiere comporta.

"Il nostro mercato è molto più attivo a livello nazionale che sul territorio - rivela a *Virtù Quotidiane* - . Eccetto qualche ristoratore con la filosofia del prodotto locale sulla tavola, nella maggior parte dei ristoranti aquilani non si servono i fagioli di Paganica".



Il solito paradosso, un prodotto di nicchia che merita sostegno e invece sembra siano proprio i conterranei a “snobbare” il fagiolo di Paganica, una delle eccellenze irripetibili di un territorio che nonostante le sue ricchezze naturali esprime un’economia sempre più depressa.

Oggi sono cinque le aziende riunite nell’associazione Fagioli di Paganica. Insieme a Matteo, il primo a scommettere sulle due varietà di fagioli superstiti, ci sono i giovani delle ultime famiglie rimaste a coltivarli.

“Fino al 2000 erano perlopiù anziani, la produzione non superava i 6 quintali all’anno – dice

Matteo – Oggi ognuno di noi vende in media 20 quintali e la richiesta eccede di parecchio l’offerta”. Al Salone del Gusto di Torino i fagioli di Paganica sbancano letteralmente di anno in anno e le ordinazioni arrivano ormai da tutta Italia e anche dall’estero, perfino dal Brasile.

Considerati a lungo la “carne dei poveri”, i fagioli sono principalmente di due varietà, quello detto “ad olio” e quello “a pane”, bianco e piccolino. Una coltivazione che negli anni si era andata perdendo a causa della faticosa manodopera ma anche per le scelte politiche e territoriali sbagliate che hanno destinato i terreni fertili e vocati alla coltivazione del fagiolo allo sviluppo industriale ed edilizio.

Basti pensare che, a causa del terremoto del 2009, solo nella zona di Paganica, sono stati espropriati, per far posto ai progetti C.a.s.e. oltre 30 ettari di terreni irrigui, dimora di orti e coltivazioni che non ci sono più. Per non parlare dell’espansione del nucleo industriale limitrofo.

Si racconta, in un libro del 1888 scritto da **Teodoro Bonanni**, sindaco dell’Aquila nel 1850, che “la sementa dei quali pervenuta da Marsiglia in Paganica per cura del Marchese **Giovan Battista Dragonetti** nel principio del secolo che volge, si è a poco a poco diffusa par ogni dove, la loro quantità produttiva è in ogni anno di circa 30 mila tomoli”.

Nel volume *Le antiche industrie della provincia dell’Aquila* rispolverato dal paganichese doc **Raffaele Alloggia**, appassionato di storia e tradizione, il riferimento è naturalmente al fagiolo bianco di Paganica, il più saporito, anche dopo la cottura che non deve superare i 30 minuti, tenero come un burro per la sua buccia sottile, utilizzato anche dagli chef più noti come simbolo di genuinità e tradizione.

“Il fagiolo di Paganica, oltre ad essere squisito, è anche sorprendentemente dietetico – afferma Matteo – Analisi specifiche condotte dalla Camera di Commercio dell’Aquila nell’ambito di un progetto biennale hanno rilevato che, rispetto ad un borlotto di produzione industriale, il fagiolo bianco di Paganica ha il 50 per cento di fibra in più, oltre a molti grassi polinsaturi, che lo rende molto digeribile e consigliato, come riportano anche alcuni testi antichi, a chi ha problemi intestinali e di peso. Un aspetto, questo, sul quale in futuro si

potrebbe puntare”.

La stagione non è stata delle migliori, “inverno caldo, gelata tardiva, siccità e temperature alte anche di notte hanno dimezzato la produzione di foraggio, cereali e anche ortaggi – dice Matteo, che è anche allevatore e orticoltore – Il fagiolo di Paganica si raccoglie tardi, tra la fine di settembre e la metà di ottobre, per questo non voglio sbilanciarmi, i baccelli stanno maturando e l’incognita della prima gelata autunnale è sempre in agguato”.

Quella dei fagioli è una coltura molto laboriosa. Le piante rampicanti del legume, che arrivano fino a due metri di altezza, sono sorrette da quattro pali intrecciati a capanna ed irrigate in gran quantità da un sistema di canalizzazione che risale all’epoca dei romani capace di convogliare le acque del fiume Vera fino ai campi a valle. La raccolta si fa a mano, le piante mature vengono tagliate e stese al sole per un paio di giorni e poi battute per separare i baccelli. I fagioli vengono poi “ricapati” uno ad uno, come pietre preziose.

“Questo mestiere è una scelta di vita, appassionante, piena di sacrifici e incertezza se solo pensi a quello che la natura può riservare, far quadrare i conti è sempre difficile – ammette il produttore – Il lavoro è totalizzante e non ci sono orari. Di operai nemmeno a parlarne, i migliori sono i miei familiari, compresa mia nonna **Loreta**”, infaticabile come il nipote che, da solo, con testardaggine e impegno, ha ottenuto risultati concreti a dispetto di una politica lontana anni luce dalla sua terra.