

## LA CULTURA DEL CIBO IN ABRUZZO, A SCOPPITO SI STUDIANO STORIA E TRADIZIONE



SCOPPITO – Studieranno per un anno le tradizioni dei piatti, le storie e le culture del territorio, attraverso ricerche sull’enogastronomia locale, **Federica Pace** di 25 anni e **Stefania Spaziani** di 27, le due ragazze che hanno vinto il bando del progetto di servizio civile della

Pro loco di Scoppito (L'Aquila).

Il progetto "La cultura del cibo in Abruzzo: tra storia e tradizione", coerentemente con le sfide sociali e i bisogni individuati nel programma di intervento "Le Pro Loco per la promozione del territorio e la valorizzazione sostenibile del territori", intende attuare azioni volte alla rivalutazione, salvaguardia e promozione del patrimonio culturale immateriale legato al cibo, che ha contribuito a formare, nel corso del tempo, l'identità culturale, sociale ed etno-antropologica del territorio.

Il progetto - si legge nella scheda - vuole consolidare nella popolazione, e soprattutto nelle più giovani generazioni, la conoscenza della tradizione culinaria locale e rafforzare nei componenti della comunità quel senso di appartenenza, d'identità e di orgoglio rispetto alla propria terra. Il lavoro degli operatori volontari porterà alla riscoperta del territorio, della sua storia e delle sue tradizioni, oltre che alla valorizzazione delle sue potenzialità; partendo dall'enogastronomia, infatti, sarà possibile attivare un processo di fruizione "a sistema" del territorio nella sua interezza, che permetterà di far scoprire alla comunità e ai visitatori esterni tanto le bellezze immateriali, quanto quelle materiali della regione.

Tutto ciò sarà possibile mediante la predisposizione di iniziative preliminari finalizzate al recupero e alla classificazione dei prodotti tipici e delle ricette tradizionali abruzzesi, che vedranno il coinvolgimento degli anziani, autentici custodi della memoria storica collettiva, e dei ristoratori.

Per favorire la conoscenza del patrimonio gastronomico abruzzese da parte della popolazione e, specificamente, dalle nuove generazioni, si ritiene opportuno organizzare iniziative e manifestazioni in grado di attrarre i cittadini. Inoltre, si ritiene fondamentale aumentare e migliorare l'uso dei Social Network, per poter diffondere le conoscenze sulle tipicità locali, soprattutto tra i più giovani. Si intende, infine, migliorare la promozione del patrimonio immateriale legato al cibo, promuovendo la creazione di reti che coinvolgano operatori turistici, ristoratori, produttori, ed enti di promozione del territorio, al fine di sviluppare un'azione comune per sponsorizzare e valorizzare al meglio le tipicità territoriali, creando anche nuovi itinerari gastronomici per attirare visitatori, e realizzando materiale cartaceo

tradizionale (opuscoli, dépliant, brochure, manifesti, etc.) per la visita.

L'obiettivo, insomma, è quello di aumentare la conoscenza del patrimonio immateriale legato al cibo tradizionale al fine di salvaguardare le tipicità locali che hanno contribuito a formare l'identità culturale, sociale ed etno-antropologica del territorio progettuale.

La Pro loco di Scoppito è guidata da **Stefano Irti**, vice presidente **Federico Del Pinto**, segretario **Matteo Di Gregorio**.