

La De.Co. di Capitignano per la salvaguardia del territorio attraverso i suoi prodotti tipici e grazie al dinamismo della comunità

5 Luglio 2024



CAPITIGNANO – La sigla è De.Co. ma per estensione si legge Denominazione comunale di origine e sta ad indicare il riconoscimento del legame tra un prodotto tipico e il territorio di provenienza per far sì che i prodotti agroalimentari, insieme ad altri elementi ad essi legati – dalle ricette alle festività locali – abbiano una identità riconoscibile sul mercato e possano essere sponsorizzati adeguatamente.

Nell'Abruzzo interno, il Comune di Capitignano (L'Aquila) è un esempio virtuoso di quanto l'istituzione di questa attestazione di tipicità abbia contribuito a ricreare ed ampliare la rete comunitaria, oltre ad essere veicolo di trasmissione dei saperi antichi legati alla vocazione agricola tipica di quel territorio.

Dal marzo 2023, infatti, il sindaco **Franco Pucci** e l'amministrazione comunale, con il supporto tecnico dell'associazione Te.CoTerritorio & Comunità del community manager

Alessandro Gioia, hanno avviato un processo partecipativo che ruota attorno alla valorizzazione dei prodotti tipici, al rilancio socioeconomico del paese, e alla salvaguardia e promozione delle tradizioni e delle festività locali.

“L’istituzione della De.Co. è solo una delle azioni che l’amministrazione sta mettendo in campo per conseguire un obiettivo di più ampia portata, la ripresa socioeconomica del territorio attraverso la valorizzazione dei prodotti locali. Ma già stiamo riscontrando dei risultati sorprendenti, come la nascita del Presidio Slow Food della pastinaca grazie all’aiuto della Condotta aquilana e del Gal Gran Sasso Velino o la crescente richiesta delle nostre eccellenze agroalimentari. Siamo sulla strada giusta, insomma, non resta che continuare a lavorare fianco a fianco con i produttori e con la comunità del paese”, spiega Franco Pucci a *Virtù Quotidiane*.

Oggi, grazie alla De.Co., dunque, si possono custodire prodotti autoctoni come la pastinaca e il cece, produzioni di prima eccellenza come il miele e la patata e tramandare ricette della tradizione, come quella delle “cacchiette di Santu Nicola” (ossia un pane tipico della tradizione di San Nicola del 6 dicembre).

Il processo di autodisciplina comunale, regolato dalla legge 142/90, che ha portato al riconoscimento ufficiale si è composto di fasi differenti, ognuna con il proprio specifico obiettivo: per prima cosa sono stati scelti i prodotti da inserire nella De.Co. insieme alla comunità e ai produttori locali; sono stati poi redatti i disciplinari di produzione, che contengono la storia dei prodotti, il legame con il territorio e tutte le norme di produzione, coltivazione e di trasformazione. È stata la volta della realizzazione del logo, che raffigura il portone del Palazzo nobiliare Ricci con l’aggiunta della scritta Deco, con all’interno della O i segni distintivi del seme della pastinaca. Il logo, inoltre, è stato registrato all’ufficio brevetti e marchi e ora è ufficialmente il Marchio De.Co. di Capitignano.

Ripercorrendo idealmente le tappe del processo, una data importante è anche quella del giugno 2023, quando la pastinaca di Capitignano è divenuta Presidio Slow Food grazie a Slow Food L’Aquila e al contributo economico del Gal Gran Sasso Velino.

Ad inizio 2024 sono state, infine, ultimate tutte le procedure di conclusione del processo amministrativo fino alla presentazione ufficiale alla popolazione dell’11 marzo 2024, e da allora sono state accolte le domande e inserite le aziende locali nel registro ufficiale della De.Co, che in tal modo possono utilizzare il marchio De.Co. Capitignano.

“Credo che con il processo di istituzione della De.Co. di Capitignano abbiamo svelato un grande potenziale che spesso giace silente nelle comunità dei paesi, relegato al sapere e

all'attività di pochi esperti locali: il forte legame tra le persone e i prodotti, le ricette, le tradizioni gastronomiche del territorio; un legame che non deve essere utilizzato come semplice promozione turistica ma che rappresenta una vera leva di rilancio sociale ed economico", aggiunge Alessandro Gioia.

L'intervento della comunità ha così trasformato una attività per sua natura meramente burocratica in attività sociale e condivisa, non a caso si è riscontrato un rinnovato interesse verso la pastinaca e il cece, si è dato, inoltre, avvio ad una collaborazione costruttiva tra gli apicoltori, e ad un coinvolgimento attivo della comunità nella salvaguardia e promozione della ricetta delle "cacchiette". E non sono mancati eventi ad hoc a corollario, come il Festival GustArti, Gustare Capitignano, laboratori di creazione delle "cacchiette" con i bambini della scuola locale, e cene di comunità.

L'effetto propulsivo della creazione della De.Co e del coinvolgimento degli abitanti di Capitignano, insomma, non si ferma qui e per il futuro si pensa già alla promozione dei prodotti e all'aumento della produzione locale della pastinaca, attraverso la realizzazione di due campi sperimentali - l'uno di studio morfologico e l'altro per la sperimentazione di tecniche agronomiche per individuare il miglior metodo di produzione del tubero - grazie alla collaborazione con l'agronoma del Parco nazionale della Maiella **Rossella Ferretti**.

LE FOTO













