

La pastinaca di Capitignano presto Presidio Slow Food

17 Giugno 2023



L'AQUILA - La pastinaca di Capitignano (L'Aquila) sarà presto Presidio Slow Food.

La radice di colore bianco, tendente al giallo chiaro, dalla consistenza carnosa e dal sapore leggermente acidulo a crudo, che diventa dolciastro una volta cotta, secondo la tradizione era tra le 7 pietanze che si preparavano alla Vigilia di Natale ed, essendo una radice, rappresentava il legame con Dio, da seminare in silenzio.

Fa parte della tradizione gastronomica di Capitignano da sempre e, sebbene la sua produzione sia oggi ridotta, da diversi anni le aziende agricole in sinergia con gli enti locali, provinciali e regionali, stanno realizzando diversi progetti per la sua salvaguardia e il suo rilancio, come l'inserimento nell'Arca del Gusto di Slow Food e la pubblicazione del libro *La pastinaca di Capitignano. Un ortaggio di assoluta eccellenza* (Di Felice Editore).

In un incontro ieri tra l'amministrazione comunale, con il sindaco **Franco Pucci**, il Gal Gran Sasso Velino, presieduto da **Paolo Federico** e Slow Food, con la presidente Abruzzo **Rita Salvatore**, **Silvia De Paulis** e **Alfredina Gargaglione**, rappresentanti del direttivo dell'Aquila, e organizzato dalla società di consulenza Te.Co – Territorio & Comunità, è stato sancito l'iter avviato con il sostegno economico del Gal per l'inserimento tra i Presidi.

L'iniziativa fa parte di un progetto ben più ampio di rilancio del territorio attraverso la co-progettazione partecipativa, condivisa con il tessuto e le parti sociali e iniziato oltre un anno fa, attraverso questionari descrittivi, interviste qualitative, mappatura degli stakeholder e passeggiata di comunità, ad opera del community manager **Alessandro Gioia**, che ha anche moderato l'incontro di ieri.

Inoltre, per sancire il legame tra il Comune di Capitignano e le sue eccellenze agroalimentari si è istituito il riconoscimento della De.Co (Denominazione comunale) per tutelare le attività tradizionali e i prodotti locali esistenti nel comprensorio.

“Oggi è una giornata importante, ci siamo lasciati alle spalle la ricostruzione post-sisma e abbiamo rimodulato la nostra economia. Tra i vari progetti di cui ci stiamo occupando, economicamente possibili e soprattutto sostenibili, trova spazio anche il settore dell'agricoltura. Capitignano è un paese vivo e capace di rimboccarsi le maniche, sono fiducioso che diventerà all'avanguardia negli anni successivi”, ha detto il sindaco Pucci.

I Gal, quali associazioni di imprese ed enti pubblici che gestiscono fondi europei attraverso la Regione Abruzzo, sono 8 ed offrono opportunità attraverso bandi a fondo perduto o tramite iniziative con proprie risorse.

“Ho voluto valorizzare le colture che stanno sparendo e ho pensato subito a Capitignano e alla sua pastinaca. Questo paese sta cercando di riemergere e di imporsi nel territorio dell'Alto Aterno, perciò spero intenda cogliere le occasioni promosse dal Gal, attraverso la presentazione di progetti. Mi auguro ci sia una voglia di fare sinergia tra giovani e meno giovani per un futuro roseo di Capitignano”, ha detto il presidente Paolo Federico.

Risale a trenta anni fa il Manifesto del movimento Slow Food – nato a Bra (Cuneo) e che oggi abbraccia quasi 200 paesi del mondo – che invita le persone al recupero ad una vita lenta e non sfrenata come avrebbe voluto e vorrebbe la globalizzazione dal punto di vista culturale.

“Forse se abbiamo corso per ritrovarci qui oggi ne è valsa la pena; in questo caso ci siamo fatti meri interpreti di un bisogno locale che attraverso questa azione ha trovato la strada per incanalare la sua energia. La radice dello stare bene, del mangiare e del bere bene è la

comunità, che crede nel potere della propria cultura e si avvia verso un percorso di consapevolezza”, ha commentato Rita Salvatore.

Secondo i principi fondamentali di Slow Food, infatti, il cibo deve essere buono, ossia genuino e di qualità, pulito, cioè pro ambiente, e giusto, alludendo alla transizione delle proteine animali a favore di quelle vegetali, oltre a rappresentare tipicità ed eco-sostenibilità per prendere parte al catalogo Arca del Gusto.

“La nostra associazione è una grande rete e intorno al cibo si riuniscono le persone, che partecipano ognuna con la propria storia: dietro ad una pastinaca ci sono numerosissimi ricordi. Slow Food L’Aquila, dunque, cerca di instaurare un rapporto con i piccoli produttori per dar loro l’importanza che meritano”, ha aggiunto Alfredina Gargaglione.

La pastinaca ha bisogno di un terreno ben drenato, per composizione e gusto si avvicina alla patata ma contiene più fibra e sali minerali, e si presta a diversi utilizzi in cucina, dalle bruschette con il suo paté, agli stick fritti come patatine, dalla frittata alla pasta, sino alla confettura.

Affinché un Presidio venga istituito c’è bisogno della compresenza di alcuni elementi, come la salvaguardia dei prodotti in via d’estinzione, la manualità che li lavora, e la comunità che tenga a cuore il proprio territorio.

“Il Presidio mira a riunire delle persone che seguano delle regole per tutelare e migliorare la coltivazione della pastinaca. Slow Food è accanto alle piccole aziende familiari e agli hobbisti, perché anche i piccoli appezzamenti dei terreni sono importanti per la creazione della comunità del presidio”, ha concluso Silvia De Paulis.

“Nell’epoca in cui viviamo sembra che il futuro di un paese sia solo legato al rilancio turistico di un paese e, invece, ogni territorio è diverso dall’altro e non esiste un solo tipo di turismo. Può essere legato alla gastronomia, in quanto un prodotto può richiamare un certo tipo di turismo, e non il contrario. Quando sono arrivato a Capitignano la comunità era in condizioni terribili a causa dei terremoti e della pandemia, l’ho riattivata, ho fatto in modo che iniziasse a riparlare e così ha riscoperto sé stessa e la propria forza. Stiamo cercando di far riconoscere dalla Regione Abruzzo e dal Governo la nuova figura professionale di community manager, tramite l’Officina dei giovani delle aree interne”, ha detto Alessandro Gioia di Te.Co.

Infine, è stato annunciato che nel mese di ottobre all’Aquila ci sarà un evento per presentare gli 8 presidi Slow Food sostenuti dal Gal, in accordo con le comunità territoriali e con l’aiuto dell’Istituto Alberghiero dell’Aquila, che si occuperà dell’elaborazione delle ricette da

degustare.

LE FOTO











