

# LA RIEVOCAZIONE DELLA MIETITURA VESTINA A CENTO ANNI DALLA SCOMPARSA DEL SENATORE CAPPELLI

*di Daniela Braccani*



29 Luglio 2021

SAN DEMETRIO NE' VESTINI – Il grano senatore Cappelli incontra la fiaba in un intreccio di narrazioni parallele al paesaggio agrario del comune di San Demetrio Ne' Vestini (L'Aquila), nel centenario della scomparsa dell'uomo illuminato, originario del comune vestino, che diede il nome e il prestigio alla cultivar di frumento divenuto nei secoli uno dei più pregiati in tutto il panorama nazionale.

Si rinnova così, per la sesta edizione consecutiva, la rievocazione della mietitura, in programma lunedì 2 agosto, dalle 10 del mattino, alla presenza quest'anno del professor **Vincenzo Battista**, scrittore, giornalista e narratore per l'occasione di favole che raccontano un territorio naturalmente vocato alla coltivazione del grano.

L'evento, patrocinato dalla Fondazione Senatore Cappelli, è promosso da **Tina Cardabello**, insegnante di inglese in pensione, tornata nella bassa valle dell'Aterno per coltivare il grano Cappelli di cui è un'infaticabile sostenitrice.

L'atmosfera, in località Tavizzano, è quella d'altri tempi, quando donne, uomini e bambini, festeggiavano la mietitura alle prese con le "serrecchie", i falchetti utilizzati per tagliare a mano le spighe, prima dell'arrivo dell'imponente mietitrebbia, con la preparazione dei "covoni", oppure dei "manoppi" in dialetto sandemetrano, ovvero i fasci di frumento tagliati a mano e legati con i "vaveze" i legacci realizzati con gli steli del grano.

Una volta erano gli asini a passare sopra i covoni, i chicchi di grano cadevano a terra e poi venivano raccolti. Un lavoro molto faticoso "che abbiamo voluto riproporre – spiega a *Virtù Quotidiane* – per capirne meglio l'essenza e per non disperdere tradizioni e saperi di una volta".

Come in un quadro impressionista, il primo sole d'agosto, il cielo azzurro e l'oro delle spighe, esaltano i sapori autentici di un tempo riprodotti sulla "tavola" apparecchiata con una splendida tovaglia di lino bianco sotto gli alberi di quercia, "li pannozze stise per terra", un banchetto a base di pane e pizza, rigorosamente di farina integrale di grano Cappelli, impastati per l'occasione dal panettiere **Lucio Marinangeli**, presidente dei panificatori aquilani. Parteciperanno alla rievocazione anche i bambini della scuola estiva della Pro Loco

Fagnanese e del Parco dello Sport.

“Il professor Battista racconterà storie e leggende collegate alla tradizione del grano, come quella della Madonna nera - rivela la signora Tina - che rappresentava le donne povere intente a raccogliere a mano i chicchi di grano rimasti sul fondo del terreno dopo la trebbiatura”.

“Staremo tutti insieme, seduti a terra sui teli di canapa e lino messi a disposizione dalla famiglia Andreassi. In località Tavizzano ci sono i terreni che coltivo per passione con il grano Cappelli. La mia idea - ammette - è quella di realizzare, con il supporto dell'ente comunale, un forno comunitario, non solo per i residenti, ma anche per i turisti che vogliono provare l'esperienza della panificazione”. Un'idea che potrebbe rivelarsi vincente vista la tendenza alla riscoperta dei grani antichi e delle cose autentiche.