

## NELLA VALLE DEL TIRINO UNA COMUNITÀ SLOW FOOD PER RECUPERARE ANTICHI SAPERI E UN TURISMO LENTO

7 Ottobre 2020

di Redazione



CAPESTRANO – Dal desiderio di creare un indotto da portare avanti attraverso la cultura gastronomica e le sue tradizioni, unita agli aspetti storici dei borghi della Valle del Tirino, si è costituita a Capestrano (L'Aquila) la Comunità Slow Food Terre del Guerriero, i cui fondatori rifuggono dall'idea di un tipo di turismo mordi e fuggi, auspicandone uno lento e consapevole.

L'idea è nata all'inizio dell'anno dall'incontro tra **Simonetta Caruso Puglielli** e **Maria**

**Giovanna Migliorati**, entrambe native di Capestrano e titolari rispettivamente del b&b Casa Fisolare e dell'enoteca VinNoir, e **Valerio Reale** e **Serena Tornusciolo**, campani che alla fine del 2019 dopo una laurea in Scienze Gastronomiche all'Università del Pollenzo (Cuneo), hanno scelto di vivere a Capestrano per sviluppare un turismo sostenibile.

Proprio questi ultimi hanno gettato il seme per la formazione di una Comunità, al fine di seguire il territorio con l'attenzione che merita e ad oggi il gruppo si è allargato, sino ad essere composto da dieci soci.

Hanno stilato un manifesto, un documento che enuncia con chiarezza e precisione le priorità e gli obiettivi della comunità, basato proprio sul rispetto dell'ambiente, dal quale "può conseguire il rispetto dell'uomo e del bene comune. Bisogna uscire dalla logica degli interessi personali e avere un fine etico; non è vero che la qualità è onerosa, i costi si potrebbero abbattere se tutti ci comportassimo in modo etico", spiega Simonetta Caruso Puglielli a *Virtù Quotidiane*.

L'intenzione della Comunità, che include anche i comuni limitrofi di Ofena, Villa Santa Lucia degli Abruzzi e Navelli, è quella di testare, sperimentare i territori circostanti sotto il profilo della salvaguardia del paesaggio inteso in senso ampio, comprendendo gli animali e ponendo in rilievo il problema dello spopolamento.

Si vorrebbero condividere tutte le strategie di sviluppo rurale che possano partire dal rafforzamento delle competenze e dei saperi tradizionali con chiunque fosse interessato.

Tra gli obiettivi del manifesto, quelli di ripensare le comunità delle aree interne dell'Appennino centrale, offrendo nuovi scenari sociali ed ecologici; costruire le basi per una ricerca sistematica (sul modello dei Granai della Memoria) per ricostruire il calendario contadino di questi territori, elencando tradizioni, festività e riti gastronomici; riaccendere, ove possibile, i forni comuni nei territori interessati; mappare le realtà agro-alimentari virtuose e lavorare sullo sviluppo di nuove filiere di piccola scala; sviluppare delle piccole feste di comunità legate alla stagionalità delle produzioni agro-alimentari (vite, ulivo, grano, acqua, zafferano), oltre che al mondo delle erbe spontanee; documentare e raccontare l'abbandono di quelle terre e proporre iniziative semplici per salvaguardare il bene comune; e infine costruire legami forti con le Comunità Slow Food limitrofe.

La salvaguardia del paesaggio è un punto fermo: ogni iniziativa, ogni proposta dovrà fondarsi sul rispetto della biodiversità dei territori in questione e di tutte le specie animali che li abitano. Il loro approccio è ispirato alla ri-naturalizzazione delle aree, cercando di (non) intervenire per potenziare i processi naturali e i servizi ecosistemici.

La neonata Comunità Terre del Guerriero vuole essere un movimento culturale lontano dalle logiche antropocentriche, in cui le risorse naturali non vengano solo inquadrare secondo un'ottica economica, piuttosto possano aiutare a co-creare nuove attività e nuove relazioni; pertanto, lo spirito che la contraddistingue è senza dubbio inclusivo nei riguardi di quante più attività produttive e agricole si avvicinino a questo modo di ripensare il territorio.

“Non vogliamo entrare in contrasto con alcuna realtà locale. Se le attività vorranno aderire, dovranno rispondere ai requisiti del manifesto. Potranno fare domanda e queste saranno vagliate. Slow Food può essere un volano per queste zone, in programma abbiamo eventi che attireranno un pubblico abituato a mangiare e a comportarsi in un certo modo, e che venendo qui non dovrà trovare dissonanza alcuna”, spiegano i promotori.

L'autenticità è un bene prezioso che intendono salvaguardare e valorizzare: “La natura è già di per sé uno spettacolo, non ha bisogno di essere spettacolarizzata”. Ne è convinta Simonetta Caruso Puglielli. “La saggezza dei contadini derivava dalla osservazione – fa osservare – . Facendo una semplice passeggiata si può entrare in contatto con la parte più intima di noi stessi e si comprende quanto è profonda la connessione con la natura”, dice, esortando a “lasciarsi trasportare dagli odori e dalle sensazioni e soprattutto recuperare un respiro lento”.

Oltre a Simonetta Caruso Puglielli, Maria Giovanna Migliorati, Valerio Reale e Serena Tornusciolo, gli altri firmatari del manifesto della Comunità sono **Mariasole Ciccone**, giovanissima laureanda in relazioni internazionali, **Serena Di Battista**, delegata provinciale dell'Associazione italiana sommelier (Ais), **Catherine de Zagon**, naturopata residente a Ofena, **Carla Ciccone**, imprenditrice capestranese, **Massimiliano D'Innocenzo**, presidente del Consorzio di tutela dello zafferano Dop di L'Aquila, e **Marco Ciccone**, cultore della Valle del Tirino e del cibo sano. **Giorgia Roca**