

## CAPITIGNANO E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

11 Agosto 2020



CAPITIGNANO - Il tempo in cui abbiamo creduto che ogni prodotto industriale fosse migliore di quelli locali è finito. La valorizzazione e la salvaguardia dei prodotti tipici sono diventati imperativi, ma il percorso per ottenere una vera sostenibilità è lungo e pieno di insidie. Dietro un insaccato o un legume c'è sempre un grande lavoro, frutto della testardaggine di un singolo o della collaborazione di un'intera comunità.

A Capitignano (L'Aquila) la pastinaca o la birra sono figlie sia dell'uno che dell'altro.

Oggi vi raccontiamo le specificità di un territorio che ha deciso di intraprendere un cammino tra la valorizzazione degli ecotipi storici e la creazione di nuovi prodotti, sempre e comunque legati al potenziale dell'Alta Valle Aterno.



La *pastinaca sativa* di Capitignano è un ortaggio del quale si consumano le radici. Un po' come le carote, ma attenzione a chiamarla "carota bianca".

Il sapore, infatti, è completamente diverso, così come la fibrosità e l'uso in cucina. Quella coltivata nell'Alta Valle Aterno, poi, ha capacità nutritive e organolettiche del tutto peculiari, dovute sia al clima sia al terreno, come pure all'isolamento che ha subito nei secoli ma che ne ha preservato la purezza.

Introdotta in Italia dai Romani, la pastinaca ha origini germaniche. Fino alla fine del Medioevo era un alimento fondamentale, ma poi perse di importanza a causa della diffusione della patata americana.

Ancora abbastanza utilizzata in Francia e in Spagna, è stata di recente menzionata dallo chef **Carlo Cracco** nel suo libro *La grande cucina italiana*.



A Capitignano pastinaca vuol dire tradizione.

Le sue radici, infatti, non possono mancare tra i sette piatti vegetali che si preparano la notte

di Natale.

“Forse”, dice **Giuseppe Commentucci** dell’**agriturismo La Canestra**, “simbolicamente rappresentano la corrispondenza con le radici cristiane”.

Alla Canestra, ovviamente, è possibile trovarla, ma secondo la stagionalità. La pastinaca, infatti, è un ortaggio invernale e la raccolta inizia solo in autunno.

Tra le ricette che ci elenca Giuseppe, segnaliamo il paté per le bruschette, la pasta fatta in casa con il radicchio, la frittata, la pastinaca frita in pastella o la confettura, persino.

Il Comune, inoltre, ha fatto la sua parte, favorendo la distribuzione gratuita dei semi, la realizzazione di un libro tematico e un evento gastronomico per far conoscere i sapori del territorio, la “Vetrina del Parco”.



Un altro ecotipo di Capitignano è il cece, che ha trovato anche l'interesse della fondazione Slow Food.

Il *cicer arietinum* era una qualità diffusa in Abruzzo, oggi rimasto solo in territori montani e pedemontani. La sua caratteristica è di essere più piccolo (diametro di 5-7 mm), di avere una forma tondeggiante e un colore tendente al ruggine; ma è nel sapore e nella compattezza che surclassa ogni altro tipo di cece.

Oggi rischia la scomparsa per la diminuzione delle aziende che lo coltivano e per la ridotta produttività, possiamo però garantire che una zuppa o un'insalata di ceci a Capitignano è tutt'altra faccenda - tutt'altra poesia, oseremmo dire - rispetto alla stessa pietanza consumata altrove.



Nell'Alta Valle Aterno c'è anche qualcuno che punta all'innovazione, un'innovazione legata però comunque al territorio.

È il **birrifico agricolo Cafasse**: due ragazzi, **Alessio Pelosi** e **Giulio Giangrazi**, tanta passione e il sogno di realizzare una birra italiana con materie prime locali.

Ecco dunque che i due capitignanesi, al già difficile processo di fermentazione, hanno aggiunto la coltivazione di cereali autoctoni come solina, farro e orzo majorino, usati poi a crudo per creare ben otto tipi di birre artigianali; ognuna, ovviamente, chiamata con nomi legati al territorio: Copputa, Pretara, Ornida, Pietraliscia, Trasanna.

La distribuzione, anch'essa in continua espansione, è legata principalmente alla birreria Gran Sasso dell'Aquila, sita a Colle Sapone, ma non è insolito trovarli con il loro furgoncino sulle sponde del Lago di Campotosto o in altre mete turistiche della provincia.



Valorizzare e salvaguardare i prodotti tipici è un lavoro complesso dunque, che a Capitignano impegna sia i singoli cittadini sia la collettività.

Le coltivazioni dirette, ormai poco redditizie, non si stanno solo facendo carico del fabbisogno privato e delle attività di ristorazione, ma puntano a diventare veri e propri custodi d'identità; identità che al giorno d'oggi non può che passare soprattutto attraverso la promozione dei prodotti locali. E Capitignano ha imboccato quel cammino. I risultati non tarderanno ad arrivare.



