AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

AGRICOLTURA: PRODUTTORI FAGIOLI PAGANICA VS CONSORZIO BONIFICA, “PESSIMA GESTIONE SISTEMA IRRIGUO”

31 Marzo 2021



L’AQUILA – I giovani agricoltori dell’ Associazione Produttori di Fagioli di Paganica, frazione ad est dell’Aquila, legati al presidio Slow Food Abruzzo sin dal 2014, tornano a lanciare accuse al consorzio di bonifica “preoccupati di una ennesima pessima gestione delle acque per l’irrigazione, con la stagione alle porte”.

LA NOTA COMPLETA

Con l’entrata della primavera, la nuova stagione agricola riporta con se atavici problemi per la gestione delle acque e dei

relativi canali, principali e secondari, per l'irrigazione dei terreni del territorio dell'ex Comune di Paganica. Delle tante sorgenti del vasto territorio, dopo il traforo del Gran Sasso e il conseguente abbassamento delle falde acquifere, ad oggi si può contare solo sulle acque del fiume Vera e quelle della Riga di Mezzo.

In ambo i casi sono indispensabili lavori di manutenzione ordinaria annuale, che vengano fatti nei giorni prossimi, non com'è capitato spesso negli anni passati, in cui il Consorzio di Bonifica della Valle dell'Aterno, iniziava i lavori nel mese di giugno, quando i terreni essendo sciolti abbisognano di acqua.

I giovani agricoltori dell' Associazione Produttori di Fagioli di Paganica, legati al presidio Slow Food Abruzzo sin dal 2014, hanno fatto di questo mestiere una scelta di vita, per poter vivere dignitosamente nella propria terra, difendere il nostro passato, sostenere le tradizioni, dando a tutti il piacere di degustare i prodotti della nostra terra, proponendoli direttamente ai cittadini e garantendone la loro la bontà, attraverso il "Mercato Contadino" sito in Città.

Loro sono preoccupati per la stagione alle porte, in quanto riscontrano perdite di acque eccessive alla Riga di Mezzo, subito dopo il mulino Gasbarri di Tempera e poi lungo il suo tragitto in quanto essendo esso in terra battuta, radici d'alberi marcite e buchi di talpe provocano vistose fuoriuscite.

Il fiume Vera, che dalle sorgenti fino all'abitato di Tempera è "Riserva Naturale", non è possibile poi che a poche centinaia di metri più sotto, analizzando le acque, risultino inquinate dalla salmonella. Eventualmente in quel breve tratto c'è qualcosa che le inquina, cosicché ogni anno nel mese di giugno a seguito dei risultati della ASL, il Sindaco emette l'ordinanza di divieto di irrigazione, con conseguente danno sia a chi vive del solo lavoro della terra, che alle centinaia di famiglie che coltivano i propri orti.

Per evitare ciò occorre che la "Riserva" venga estesa su tutta la lunghezza del fiume Vera, attraverso un lavoro di riqualificazione ambientale in ambo i sentieri che lo costeggiano.

In tutta la superficie agricola della pianura, ci sono decine di chilometri di canali di irrigazione secondari in terra battuta, che vengono dal medioevo, che per le stesse cause anzidette, sono diventati come groviera e disperdono circa il 30% del prezioso liquido!

Nonostante negli ultimi decenni si siano sottratti all'irrigazione centinaia di ettari, vedi la zona industriale Bazzano/Paganica, la costruzione del Progetto C.A.S.E. dopo il terremoto del 2009 e dei molti appezzamenti di terreni incolti, per i motivi anzidetti, l'acqua non è più sufficiente per l'irrigazione di quanto coltivato! Nel territorio di cui parliamo, ci sono due grosse "buche" fatte dalla ex cava TEGES, una di esse sta ospitando le macerie del comprensorio derivanti dal terremoto, per l'altra crediamo sia indispensabile pensare ad una riserva d'acqua.

Come si diceva all'inizio, l'importanza della gestione delle acque in questo territorio ha origini ancestrali se si pensa che in una trascrizione dell'Antinori, leggiamo:- Il corso del fiume Vera, che dal territorio d'Intervera passava in quello di Paganica e poi in quello di Bazzano, fu cambiato dagli uomini e dai signori di Paganica, talché i Bazzaneji restarono privi di quell'acqua e dovettero ricorrere al Re Corrado, il quale ordinò, che loro fosse restituita

I giovani agricoltori dell'Associazione, non vorrebbero fare solo coltura, ma anche cultura del territorio. I fagioli di Paganica, sono prodotti di nicchia, potenziali fonti di reddito, che in un periodo di pandemia e una crisi generale di lavoro, possono creare un circolo virtuoso con agriturismo e turismo nello stesso luogo di produzione.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli