

CAPITIGNANO: LA PASTINACA DIVENTA PRESIDIO SLOW FOOD. IL SINDACO PUCCI, "GIORNATA IMPORTANTE"

19 Giugno 2023



L'AQUILA - È un grande risultato per la comunità di Capitignano e per la sua Amministrazione Comunale, l'impegno preso dal Direttivo di Slow Food L'Aquila e da Slow Food Abruzzo grazie al sostegno economico del Gal Gran Sasso Velino: la pastinaca avvia l'iter per diventare Presidio Slow Food.

Un risultato frutto di un lungo processo partecipativo avviato lo scorso anno dal Comune di Capitignano in collaborazione con Te.Co - Territorio & Comunità, start up che lavora sullo sviluppo dei territori. A dare la notizia durante l'incontro "Il futuro della pastinaca", tenutosi il 16 giugno a Capitignano, è stato il presidente del Gal Gran Sasso Velino Paolo Federico, dimostrando non solo grande attenzione verso le tipicità gastronomiche del territorio, ma anche fiducia nelle potenzialità delle comunità che di quei prodotti tipici sono custodi.

E l'incontro non poteva che essere animato anche dalle referenti locali di Slow Food, Rita Salvatore, presidente regionale, Alfredina Gargaglione e Silvia De Paulis, rappresentanti del Direttivo aquilano, che hanno raccontato al nutrito pubblico di Capitignano la storia del movimento internazionale e il valore, soprattutto comunitario, dell'essere un Presidio a salvaguardia di una piccola produzione agricola come la pastinaca.

E a suggellare il momento sono arrivate anche le parole cariche di fiducia del sindaco Franco Pucci: "Oggi è una giornata importante, ci siamo lasciati alle spalle la ricostruzione post-sisma e stiamo rimodulando 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 nei prossimi anni." Il pomeriggio si è concluso, inoltre, con un ricco aperitivo di comunità a base dei tanti prodotti tipici di Capitignano, come i ceci, le patate, il miele e i pani tipici della tradizione di San Nicola detti "cacchiette". L'organizzazione è stata curata dagli abitanti, dalla Pro Loco, ricostituita negli ultimi mesi, dalle aziende agricole, dalle attività commerciali e dal gruppo di agricoltori nato proprio dal processo partecipativo e che ha, appunto, l'obiettivo di valorizzare le tipicità locali.

La pastinaca è una radice di colore bianco, tendente al giallo chiaro, dalla consistenza carnosa e dal sapore leggermente acidulo, a crudo, che diventa dolciastro una volta cotta. Fa parte della tradizione gastronomica di Capitignano da sempre ed è inclusa tra le "sette pietanze" che non possono mancare nella cena della Vigilia di Natale. Sebbene la sua produzione sia oggi ridotta, da diversi anni le aziende agricole di Capitignano 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).