

FAGIOLI DI PAGANICA, UN PRODOTTO DI NICCHIA CHE MERITA SOSTEGNO

7 Novembre 2010

L'AQUILA – Politiche di sostegno per i giovani allevatori e agricoltori che hanno visto i loro terreni espropriati durante l'emergenza terremoto per la costruzione delle piastre che ospitano gli alloggi del progetto C.a.s.e..

A invocare a gran voce provvedimenti che evitino lo spopolamento dell'Aquilano, e in particolare della popolosa frazione di Paganica, è lo storico Raffaele Alloggia, che auspica anche forme di protezione per un prodotto raffinato e di nicchia come i fagioli paganichesi.

“In questi giorni – scrive – nel territorio racchiuso tra Tempera, Paganica, Bazzano, Onna e San Gregorio si sta ultimando la raccolta dei fagioli coltivati nei terreni bagnati dalle acque del fiume Vera, di cui sia i cosiddetti fagioli ‘a olio’, sia quelli ‘bianchi’, per le loro caratteristiche organolettiche, noti sotto il nome di ‘fagioli di Paganica’, sono entrati nell’Atlante dei prodotti tradizionali d’Abruzzo con il decreto legislativo 173/98 e decreto ministeriale 350/99”.

Una coltivazione che affonda le sue radici nella storia, come spiega Alloggia. “Per quanto riguarda i nostri fagioli bianchi a pisello, troviamo un riferimento sulla coltivazione di questo legume sul libro di Teodoro Bonanni ‘Le antiche industrie della provincia dell’Aquila’ scritto nel 1888”.

“...di più specie – si legge nel volume – sono i faggioli: ne hanno vanto i bianchi, la sementa dei quali pervenuta da Marsiglia in Paganica per cura del Marchese Giovan Battista Dragonetti nel principio del secolo, che volge, si è a poco a poco diffusa par ogni dove, la loro quantità produttiva è in ogni anno di circa 30 mila tomoli. Quasi simile è l’annuo prodotto complessivo degli altri faggioli, delle fave, delle lenticchie, dei ceci, delle cicerchie, dei piselli, delle vecce, degli ervi e dei lupini. Talora i cattivi influssi delle meteore rendono su i loro raccolti”.

Per i fagioli “a olio” (o a pane) invece, lo storico spiega che “la loro coltivazione a Paganica è documentabile da persone anziane almeno dall’inizio del secolo scorso”.

L’economia dei fagioli ha sempre avuto risvolti importanti per il territorio. “Fino agli anni Sessanta – prosegue Alloggia – i fagioli erano ritenuti ‘carne dei poveri’ e, per la buona disponibilità della mano d’opera, se ne producevano ingenti quantitativi che oltre a soddisfare il mercato locale trovava sbocchi commerciali anche fuori regione”.

Oggi, tuttavia, la produzione di questo prelibato legume è di molto inferiore alle richieste del mercato. “Di terreni idonei alla coltivazione – sottolinea – ne sono rimasti ben pochi se si considera che negli anni Settanta, il nucleo industriale di Paganica-Bazzano ne ha sottratto una buona fetta e il recente insediamento del piano C.a.s.e. ne ha occupati ancora svariati ettari: terreni irrigui questi, quasi completamente dedicati alla coltura dei fagioli e dei cosiddetti ‘orti’”.

Insomma, decine di ettari di terreni, come qualità sicuramente i migliori, nella parte alta della pianura di Paganica oggi non sono più irrigabili. Esigenze superiori, come quella del terremoto, certo, non è questo il punto. A fronte della perdita dei terreni, denuncia Alloggia, non c’è stata nessuna politica di compensazione.

“Nessuna opera – accusa – è stata fatta da chi ne ha competenza territoriale, né il Comune dell’Aquila ha intrapreso politiche di sviluppo agricole affinché si potesse rimediare recuperando anche in parte l’utilizzo di terreni fertili”.

“Bene fanno invece Comuni e Pro Loco del comprensorio – afferma lo storico – che si prodigano a sostenere e promuovere iniziative per quei prodotti tipici di nicchia come zafferano, lenticchie e altro, affinché i giovani di questo territorio, già carente di lavoro prima del sisma, possano rimanere e vivere dignitosamente nella propria terra, difendere il passato, sostenere le tradizioni e dare a tutti il piacere di assaporare quei prodotti”.

Alloggia chiude rilanciando una vecchia proposta, quella della valorizzazione dei prodotti con l’aiuto delle istituzioni creando un circuito della qualità.

“Sin dagli anni Novanta – ricorda – attraverso un programma di iniziativa comunitaria, in collaborazione con il Cresa, il gruppo di azione locale (Gal) aveva intrapreso un percorso per valorizzare alcuni prodotti di nicchia del nostro comprensorio

tra cui i fagioli di Paganica. L'obiettivo finale era quello di instaurare un rapporto di fiducia tra il produttore e il consumatore, al quale sarebbe stato offerto un prodotto genuino, controllato e certificato in tutto il processo produttivo, nonché la possibilità di ottenere contributi dalla Regione e dalla Comunità Europea sia per l'acquisto che per l'ammodernamento delle attrezzature, oltre alla possibilità della sistemazione dei secolari canali di irrigazioni, diventati colabrodi, e relativi accessi ai terreni in funzione dei moderni mezzi meccanici. Mi chiedo, dove è andata a finire questa iniziativa?"..