

MARSICALAND CERCA IL PIATTO TIPICO E SOLLECITA L'AIUTO DEI RISTORATORI LOCALI

8 Febbraio 2024



AVEZZANO - Marsicaland cerca la ricetta tipica marsicana e lancia un contest riservato ai ristoratori. Il festival dell'Agroalimentare, ideato dalle associazioni di categoria con il supporto del Comune di Avezzano (Aq), della Regione Abruzzo, in particolare l'assessorato all'Agricoltura, attraverso il braccio operativo dell'Arap, della Provincia dell'Aquila, del Gal Marsica, del Patto Territoriale della Marsica, del Consorzio di Tutela Igp Patata del Fucino, ha deciso di valorizzare la cucina tipica locale.

Per trovare il piatto che meglio identifichi la "marsicanità" è stato lanciato un contest che darà la possibilità a tutti i ristoratori del territorio di mettersi ai fornelli e dare prova della loro abilità nel raccontare in un piatto la Marsica.

"La Marsica di tradizioni ne possiede tante", ha precisato Ernesto Di Renzo, coordinatore scientifico del festival, nonché docente di Antropologia all'Università di Roma "Tor Vergata", "dalle feste di Sant'Antonio abate alle processioni di Venerdì Santo, dall'attaccamento vivo ai dialetti al radicamento alle consuetudini folkloriche locali, dalla venerazione per i santi patroni alla passione per le sagre popolari. Quello che invece manca è qualcosa che sia in grado di attivare fenomeni di appartenenza territoriale che sappia identificare proprio nel concetto di tradizione il suo collante più efficace. Per questa ragione Marsicaland ha voluto inserire nella sua progettualità la creazione di una 'tradizione comune' nella quale sia possibile per tutti sentirsi parte. Al riguardo, poco importa che la stessa tradizione la si intenda inventare a partire da ora: ciò in quanto il mondo della ricerca storico-antropologica ci insegna che tutte le tradizioni sono (state) inventate e che tutte le tradizioni sono in grado di esistere purché le si pensi e le si riconosca come bene comune".

Che sia un primo, un secondo o un dolce poco importa, quello che conta, però, è che parli della Marsica. Non una foto, un

video, un racconto ma un piatto che possa attraverso il gusto raccontare a chi lo assapora questa terra.

“Quello che realmente conta è che la ricetta – sia essa a base di pasta, minestra, biscotto, torta, condimento, insaccato, preparato gastronomico, pizza”, ha concluso Di Renzo, “sappia narrare il territorio nella sua unitarietà, sappia evocarne il genius e sappia esibirne l’essenza comune a partire da ingredienti che si ispirano alle tipicità locali: castagne, orapi, tarassaci, carni ovine, bovine, suine, pollame, pesce di acqua dolce, prodotti caseari, patate, cereali, legumi e tanto altro ancora. L’operazione non è né impossibile, né velleitaria, né mistificatoria e chiunque accetterà di concorrere alla sua realizzazione potrà dire a sé stesso di aver messo un tassello importante nella costruzione di una storia comune”.

A partire dalle prossime settimane tutti gli chef della Marsica saranno contattati telefonicamente dallo staff di MarsicaLand che gli spiegherà tempi e modi per poter partecipare al concorso. Al termine della fase operativa ci sarà poi la valutazione da parte dei giurati e la pubblicazione sui media locali, sui social di MarsicaLand e sui canali istituzionali dei risultati.