AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

PASSIONE CULINARIA: CARDELLI, ”PRODOTTI TIPICI, NOSTRA FORZA”

28 Novembre 2011

L’AQUILA – Valorizzare i prodotti tipici del territorio, difendere le tradizioni dalle contaminazioni di una globalizzazione che rischia di omologare anche il palato, promuovere le peculiarità di una terra che ancora deve essere scoperta e che rappresenta un patrimonio ancora non valorizzato nella sua interezza, forse anche a cause di politiche poco attente delle Istituzioni.

Sono queste le parole d’ordine di un imprenditore della conca aquilana, Stefano Cardelli, che gestisce la residenza turistico alberghiera “La Posta”, nel comune di Poggio Picenze (L’Aquila), a due passi dalle montagne incontaminate del Gran Sasso.

Buona tavola e ospitalità si mescolano in un percorso fatto di investimenti ma, soprattutto, come ci tiene a precisare, di “passione per questa terra”, il tutto per offrire un prodotto di rivolto sia ad una clientela locale sia per attrarre turisti alla ricerca di quelle ‘nicchie’ ancora inesplorate dalle grande masse.

A Poggio Picenze Cardelli e i suoi collaboratori coltivano direttamente i prodotti che poi offrono i loro ospiti, “il solo modo per offrire ciò che la nostra tradizione ci ha tramandato” spiega.

“Il prodotto tipico è un nostro punto di forza ed è per questo che produciamo ciò che offriamo: penso lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, alle patate, al farro. E produciamo prodotti dell’orto come pomodori o insalate, che per ora utilizziamo solo nel ristorante ma che in futuro pensiamo di vendere anche ai nostri clienti”.

Una scelta coraggiosa, oltre che faticosa. Conveniente, anche?

Innanzitutto è una passione. Se uno lo guarda solo sotto sotto la lente dell’economia qualcuno potrebbe dire che non è economico coltivare e prodursi certi tipi di prodotti. Però alcuni piatti tipici non si possono realizzare senza ingredienti di eccellenza, che solo sul posto o in questa zona si possono coltivare. Per certi aspetti è sbagliato pensare solo al ritorno economico. Bisogna guardare il risultato. I benefici economici vengono dal prodotto globale. Le persone ti scelgono per quello che fai, per quello che proponi, per la filosofia che mostri nella promozione di un certo tipo di prodotto.

Filosofia ed economia. Due concetti che sembrano in antitesi. Cosa vuol dire?

Cerchiamo di rappresentare il nostro territorio in maniera globale. Cerchiamo di interpretarlo il più possibile, rifacendoci alla tradizione della cucina aquilana. Quello è stato il nostro punto di partenza. La gente ci dà ragione. In un momento in cui nascono ristoranti che offrono piatti e contaminazioni che non ci appartengono noto una sempre maggiore ricerca della cucina tradizionale, che coniuga amore per il territorio e le origini di ognuno di noi.

Oltre alla ristorazione, lei ha da tempo avviato anche un percorso finalizzato alla promozione delle bellezze naturalistiche dell’Abruzzo interno.

Abbiamo la struttura ricettiva a Poggio Picenze, appartamenti a Santo Stefano di Sessanio e siamo in società per la gestione

del Monastero fortezza di Santo Spirito.Questo per quanto riguarda la ricettività mentre sono diverse e articolate le offerte che proponiamo sia alle persone della conca aquilane e agli abruzzesi ma anche a tanti turisti.

A primavera partirà una novità, con l'apertura di un centro trekking. Si potrà attraversare il territorio con un 'Agribus', ovvero un rimorchio trainato da un trattore con 20 posti che consentirà di esplorare sentieri di campagna o l'antico tratturo L'Aquila-Foggia. Sarà possibile, poi, effettuare escursioni con carri trainati da cavalli oppure cavalcate su vecchi percorsi sull'ippovia. A tal proposito con alcuni amici di Ovindoli stiamo cercando di creare un percorso trans-appenninico che colleghi Ovindoli, Campo Imperatore, Santo Stefano e Poggio Picenze. Ci sono già molte richieste per il centro trekking nonostante l'apertura avverrà tra qualche mese, segnale di una sempre maggiore voglia delle persone di riscoprire i territori e la natura.

A fronte di una domanda così importante com'è la risposta delle Istituzioni e degli organi preposti per la promozione dell'offerta turistica?

Tocchiamo un tasto dolente. Mi pare che le cosiddette sinergie non diano gli esiti auspicati. Mi sembra che a volte alcuni enti chiamati a valorizzare i territori 'vadano per la tangente'. Non ci sono interventi pianificati col territorio. La pianificazione, secondo me che sto in un settore più particolare, è troppo generalizzata. Oggi invece il cliente ti osserva, vuole sapere che fai, è interessato all'evento, anche piccolo evento, al particolare. L'agriturismo è un micromondo da scoprire. Spesso le promozioni vengono fatte in maniera generica, di bandiera, dove c'è tutto è non c'è niente.

Eppure di iniziative istituzionali per la valorizzazione delle tipicità sono piene le agende di politici ed esperti del settore.

Ho smesso di partecipare da tempo a grandi kermesse. Spesso capita che le persone che si occupano di queste cose, come nei convegni dove ci sono relatori, siano addetti ai lavori ma non forniscano risposte ai problemi concreti che si propongono. Spesso vengono proposte soluzioni inapplicabili. Spesso gli Enti sono pieni di studi e ricerche, ma che non si traducono mai in fatti. A volte sono troppo velleitari, altre volte non guardano mai l'aspetto pratico e realizzativo: "Ok, come si fa a fare quello che si propone?".

Nonostante il sisma il territorio aquilano ha molto da offrire.

Eccome se ne ha, di bellezze da offrire. Spesso, nonostante L'Aquila abbia un ha bacino sciistico tra i più belli, ho visto pochissime volte uscire le persone con gli sci in spalla. Non esiste pulmino che collega la città al Gran Sasso, per esempio. Anche gli alberghi ai piedi di Campo Imperatore mi sembra lavorino nei periodi più caldi, come sotto Natale o nei periodi di festa, ma durante il resto dell'anno le cose siano più complicate. Si spendono tanti soldi, ma basta vedere cosa accade sulle Dolomiti o in Trentino dall'estate vengono proposte promozioni vere, con prezzi incredibili.

Lì' c'è sinergia, dove un intero territorio punta sul turismo in maniera oculata. I politici non si convincono che il turismo è un industria e come tale deve essere organizzata. Non si può puntare solo sulla buona volontà dei piccoli imprenditori e sulle pro loco. C'è gap tra istituzioni e operatori. Però se si continua a rimanere nel settore cercando diversificare il prodotto per fare offerte di qualità al minor prezzo. Perché nonostante la crisi oggi non si rinuncia alla vacanza, purché non si spenda molto.

Ed è possibile accontentare il cliente?

Ci si prova, in molti casi ci si riesce. Ma a volte esistono paradossi. Spesso nella nostra regione, più sulla costa, anche se non mancano casi simili anche nelle aree interne, a volte si propongono pacchetti che sono e più cari di altri proposti per località europee dove ci sono i veri flussi turistici, coordinati da agenzie e operatori che riescono a sputare prezzi imbattibili. Nelle strutture piccole è ancora più difficile applicare i prezzi bassi. Bisognerebbe puntare sul discorso del cosiddetto 'albergo diffuso'. Ma per ora è utopia.

E le prospettive future?

Sono fiducioso, nonostante la crisi che ci attanaglia. Sono fiducioso perché abbiamo un prodotto, l'Abruzzo, quello interno specialmente, che è qualcosa di meraviglioso. Il nostro Abruzzo è un 'unicum'. C'è una montagna importante, salvaguardata molto bene. Un territorio dove la tradizione è conservata, c'è ancora collegamento tra operatori e classe imprenditoriale, agricoltura e zootecnia. Certo, il momento è difficile, ma sento forte la domanda di persone, sia del nostro territorio sia di fuori, che ricercano un mondo diverso, particolare, dove il territorio sia ancora il vero protagonista dell'offerta.

© 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. 26962 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli