

PASTINACA DI CAPITIGNANO E CIPOLLA DI BAGNO: SONO I 2 NUOVI PRESIDI SLOW FOOD IN ABRUZZO

16 Novembre 2023



L'AQUILA – Esistono luoghi in cui i Presidi Slow Food hanno una ragion d'essere ancora più potente: le aree interne. Paesi e terre alte in cui la salvaguardia va ben oltre il prodotto in sé, rigenerando economie rurali minate dallo spopolamento e dalla conseguente perdita di biodiversità. Qui, recuperare le colture significa ripristinare terreni abbandonati ma anche restituire al futuro memorie contadine a rischio di totale dimenticanza.

È quanto successo con la pastinaca di Capitignano e la cipolla di Bagno, i due nuovi Presidi istituiti nella fascia interna dell'Aquilano: un tubero e un bulbo mai del tutto scomparsi dagli orti dei contadini che oggi puntano a rigenerare l'agricoltura locale. La pastinaca di Capitignano, radice della memoria. Il legume degli abitanti di Capitignano con la loro terra ha radici ben profonde e un nome preciso: pastinaca. Sulle origini di questo tubero c'è chi parla di archeologia orticola, sarebbe stato diffuso infatti in tutta Europa dai Romani, importandolo dalla Germania. A Capitignano, la pastinaca ha sviluppato nei secoli un ecotipo a sé, diverso dagli altri presenti sul mercato per il sapore dolce, il colore più tendente al giallo e la presenza di ramificazioni laterali.

Nel borgo montano di circa 600 abitanti ricompreso nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, la pastinaca non è mai mancata dagli orti domestici. La sua coltivazione si è progressivamente ridotta, a causa dell'introduzione della patata in zona a partire dal '500, ma anche della gestione delicata della pastinaca: il terreno deve essere morbido e drenato, le piantine vanno prima diradate e poi, una volta raccolte, pulite con cura. Ma, come una madeleine proustiana, dalla memoria dei locali non era mai scomparsa del tutto.

«L'abbiamo fatta riassaggiare ai nostri compaesani perché tanti non ricordavano nemmeno che sapore avesse», racconta Noemi Commentucci, giovane produttrice. «Ma la memoria gustativa ha fatto la sua parte: molti di loro sono tornati bambini, richiamando gesti e sapori di famiglia». Come il cenone della vigilia di Natale, che secondo la tradizione a Capitignano prevede sette portate vegetali, pastinaca inclusa. La famiglia Commentucci è stata fra i primi promotori del percorso di recupero del tubero, continuando a coltivarlo e proporlo agli ospiti del loro agriturismo. Oggi il Presidio riunisce alcune decine di produttori: «speriamo che sia l'occasione per rilanciare la coltivazione anche in paese», conclude Noemi. Alla ricerca del tesoro (quasi) perduto: la cipolla di Bagno. Arriva da Bagno, frazione della città dell'Aquila, il nuovo Presidio dedicato alla cipolla, il secondo nella regione dopo la cugina bianca piatta di Fara Filiorum Petri, nel Chietino. Leggermente schiacciata, dalla buccia dorata e la polpa compatta e bianca, quasi trasparente, la cipolla di Bagno ha un sapore dolcissimo tanto che un tempo veniva data ai bimbi come merenda, cotta sotto la brace, aperta e spolverata di zucchero.

«La cipolla è da sempre una specialità rinomata nella zona: gli anziani produttori erano gelosi dei semi, li custodivano come un tesoro e li scambiavano solo tra di loro» ricorda la produttrice Anna Ciccozzi. Anna racconta che ancora oggi il legume con il bulbo è molto forte. I coltivatori continuano a irrorare la cipolla solo con l'acqua dei due laghi locali San Raniero e San Giovanni «perché è più pulita», e nessuno permette ad altre varietà di cipolla coltivate in zona di andare in fioritura, per scongiurare il rischio di ibridazione. Da diverso tempo, è Anna a seminare la cipolla di Bagno sui suoi terreni per poi distribuire mazzetti di bulbilli ai quattro coltivatori aderenti al Presidio e a chi ne fa richiesta.

«Con il passare degli anni, insieme ai contadini più anziani stava scomparendo anche il prodotto. Oggi è importante tramandarlo con tutto il suo bagaglio di usi e memorie, perché sia ricchezza e opportunità per le nuove generazioni», conclude la coltivatrice. Tra gli obiettivi dei due gruppi di produttori, c'è anche quello di valorizzare i trasformati. Per la cipolla si pensa a creme che consentano di ovviare alla deperibilità del prodotto, più veloce rispetto ai bulbi convenzionali; per la pastinaca sono già stati sperimentati i patè ottenuti dai fittoni, per ridurre al minimo lo spreco. A L'Aquila il lancio ufficiale con degustazione guidata «Da sempre Slow Food pone la difesa della biodiversità al centro dei suoi progetti con l'obiettivo di tutelare la straordinaria ricchezza del nostro Pianeta, ma dal 1999 l'Associazione ha dato vita a uno degli strumenti più significativi: i Presìdi Slow Food», afferma Silvia De Paulis, referente dei Presìdi Slow Food dell'Aquilano.

«Abbiamo raccolto la voce di due Comunità, quella di Bagno e quella di Capitignano, che con tenacia, amore e tanto sacrificio, hanno conservato due diverse varietà orticole strettamente legate al loro territorio e alle loro tradizioni, la cipolla di Bagno e la pastinaca di Capitignano. Li abbiamo incontrati, ascoltati e abbiamo compreso che era la strada giusta da percorrere insieme, con il sostegno concreto del Gal Gran Sasso Velino, da sempre vicino a noi per progetti di valorizzazione e tutela delle produzioni di piccola scala. Saremo al loro fianco per difendere e tutelare i loro sforzi, anche nella speranza che nuove generazioni di agricoltori siano disposte a impegnarsi con loro per un'agricoltura più pulita e sostenibile, capace di generare un giusto reddito a chi voglia intraprendere questa strada».

Il debutto dei due nuovi Presìdi è in programma venerdì 17 novembre al palazzo dell'Emiciclo dell'Aquila, nell'ambito dell'apertura di Cibaq - Cibi della tradizione aquilana, la manifestazione dedicata a celebrare e promuovere la biodiversità dei Presìdi della provincia. Nella mattinata la presentazione ufficiale, nel pomeriggio un laboratorio di degustazione a cura di Slow Food Abruzzo in collaborazione con l'Istituto Alberghiero "L. da Vinci" dell'Aquila.