AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

SULLE STRADE DEL PANE: SLOW FOOD E ASSOCIAZIONI, RIAPRIRE FORNI PER RIPOPOLARE BORGHI

5 Agosto 2018



L'AQUILA – Sotto i riflettori per un giorno, i forni comuni dei paesi dell'Aquilano tornino ad accendersi con regolarità per ricostituire quel patrimonio collettivo e identitario in grado di combattere spopolamento e abbandono e, anzi, rendere attrattivi i borghi.

È il messaggio arrivato da "Il Forno racconta. Per le strade del pane, il sentiero che unisce", la manifestazione promossa da tre associazioni di promozione locale, San Valentino Onlus di Petogna, Misa di Pescomaggiore e Pro loco di Picenze, con il patrocinio del Comune di Barisciano (L'Aquila) e la collaborazione di *Virtù Quotidiane* e della condotta dell'Aquila di Slow Food, che ieri è tornata a puntare l'attenzione sulle antiche tradizioni legate alla panificazione.

"I forni sono un elemento caratteristico, un bene che va sicuramente salvaguardato, magari convincendo le signore del posto ad imparare ai giovani come si fa il pane e con farina che non sia 00", ha detto l'architetto Giovanni Cialone di Slow Food, che a Pescomaggiore ha aperto la giornata parlando del paesaggio agrario costruito.

"È un piccolo elemento che può sicuramente favorire la ricostruzione sociale di borghi che stanno fatalmente per essere completamente abbandonati – ha fatto osservare – e rischiamo di ricordarci un paesaggio e un panorama dell'abbandono e dell'oblio se non si interviene in qualche modo".

"Uno degli elementi di comunità che abbiamo riscontrato tra questi paesi è la presenza di forni comunali, che gli abitanti utilizzavano per cuocere il pane, e attorno a questi forni c'era tutto un sapere – ha aggiunto Dario D'Alessandro, presidente del comitato per la Rinascita di Pescomaggiore e dell'associazione di promozione sociale Misa Pescomaggiore – Quest'anno abbiamo inteso raccogliere il sapere tradizionale realizzando una piccola pubblicazione. I forni sono fondamentali per far rinascere questi paesi, sono borghi che hanno una storia millenaria, hanno un territorio circostante di sicuro valore ambientale e in gran parte coltivabile. Tenerne vive tradizioni e saperi è la base indispensabile per renderli attrattivi".

"Senza iniziative come questa, discipline come la mia non avrebbero senso di esistere", ha detto la professoressa Rita Salvatore, docente di turismo enogastronomico e sviluppo rurale dell'Università di Teramo e fiduciaria della condotta Slow

Food dell’Aquila, “senza vita sui territori non avrebbe senso di parlare di turismo. Questo tipo turismo è una conseguenza del tornare a vivere questi luoghi. Senza l’impegno dei cittadini e di chi decide di tornare a vivere o investire in questi luoghi si parlerebbe solo di paesi fantasma e iniziative come questa sono essenziali per la rivitalizzazione di queste aree”.

La giornata, iniziata a Pescomaggiore con la presentazione della pubblicazione *Il forno racconta* e proseguita con una passeggiata nel paese, è continuata con un aperitivo conviviale al villaggio Eva, seguito da una passeggiata campestre di circa un’ora fino alla Chiesetta di San Valentino, dove le signore di Petogna hanno preparato un ricco pranzo.

La sera alle 21, nella Piazzetta del Forno di Petogna, “La festa del forno” con il concerto del gruppo “TuttoVa”.

L’iniziativa, a cui hanno partecipato decine di volontari a partire da Anna Maria Ximenes, si deve all’associazione San Valentino Onlus presieduta da Alessandro Ximenes, alla Pro loco di Picenze presieduta da Tommaso Calvisi e al comitato per la Rinascita di Pescomaggiore e all’associazione di promozione sociale Misa Pescomaggiore, presieduti da Dario D’Alessandro.

Hanno contribuito anche l’associazione “La Fenice” di Paganica e Federico Coppolino con il suo organetto, la Società Ingg. Armido e Pierluigi Frezza Spa Impresa di costruzioni, l’azienda agricola Pompili Gabriella, Feal Pane di Poggio Picenze, Village Picenze.

Il progetto e la realizzazione grafica del pamphlet sono stati a cura di Francesco Raffaele, i disegni di Andrea Porto.

© 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. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli