

Capitignano: artigianato, natura e monumenti per tornare a un turismo lento

19 Marzo 2024



CAPITIGNANO – A circa 30 chilometri dall’Aquila, nell’Alta Valle Aterno, sorge il paese di Capitignano che, con i suoi circa 600 abitanti, rientra nel territorio del Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga e della riserva naturale del Lago di Campotosto.

Il territorio di Capitignano è, infatti, bagnato da una sponda del bacino artificiale, intorno al quale sorge un agricampeggio attrezzato con ristoro di proprietà del Comune, e sono presenti anche un paio di maneggi.

I prossimi anni potrebbero rappresentare una svolta nella ricostruzione del paese, in seguito ai principali terremoti che hanno investito l’Appennino centrale, e un ritorno al tipico turismo di rientro oltre che alla creazione di una ipotetica rete di alberghi diffusi.

Il suo patrimonio artistico, tuttavia, è notevole con il Santuario della Madonna degli Angeli, i

palazzi storici Ricci e Nervegna, le Chiese di San Flaviano, San Cipriano, San Pietro, e il Castello di Mopolino, ossia l'antico insediamento medievale.

Lo spirito caparbio della comunità di Capitignano è sostenuto anche dalla Pro Loco, dall'associazione L'ordine di Capitonius, e dalla associazione storica degli Alpini, che svolgono un ruolo attivo con differenti iniziative dedicate.

Ad esempio, L'ordine di Capitonius si occupa di promuovere eventi e manifestazioni per valorizzare le bellezze artistiche e storiche, come è successo con Radici, il festival che ha unito cultura e musica.

Inoltre, nel 2022 il Comune di Capitignano ha presentato un progetto strategico di rilancio socio-economico attraverso la co-progettazione partecipativa, ideato e curato da Te.Co-Territorio & Comunità.

Sempre nell'ultimo anno il paese è stato riconosciuto nella rete delle Città del miele, circuito nazionale di valorizzazione territoriale attraverso la conoscenza dei mieli italiani.

Non mancherà anche una biblioteca con oltre 2.000 volumi, allestita all'interno del villaggio Map e che a breve verrà aperta.

La tradizione di un territorio passa inevitabilmente anche dalla sua gastronomia ed ecco che va menzionata in primis la "cacchietta", piccoli filoncini di pane realizzati anticamente dalle donne di Capitignano e distribuiti all'interno di sacchetti bianchi in onore di San Nicola di Bari. Si passa poi alla coltivazione della patata, dei cereali e, alla recente ripresa di quella della pastinaca, radice molto utilizzata nei tempi passati e che sarà presidio slow food.

Tra i ristoranti e i bar presenti, spicca un agriturismo che ha fatto ingresso nella guida del Gambero Rosso *Italia all'Aria Aperta. Dai parchi nazionali ai siti Unesco*; un birrificio agricolo, e un negozio di alimentari, gestiti da giovani capitignanesi.

GLI APPUNTAMENTI

- Festa degli Alpini nella prima domenica di agosto
- Cerimonia religiosa e folkloristica del 21 giugno dedicata alla Madonna degli Angeli e replicata il 2 agosto a cura della Confraternita
- Festival dei lupi panari il 12 e 13 agosto, alla sua prima edizione nel 2023 a cura dell'associazione Capitonius
- Laboratorio sulla tipica cacchietta il 6 dicembre
- Evento GustArti sull'artigianato e prodotti locali del 1 ottobre, alla sua prima edizione nel

2023 nella frazione di Aglioni

LE FOTO









