

PROGETTO AGRICOLO SPERIMENTALE, A CAPESTRANO I SAPORI ANTICHI SI MESCOLANO A PRODUZIONI INNOVATIVE E ARRIVANO DIRETTAMENTE A CASA

11 Settembre 2020



CAPESTRANO – Esempio di quanto le collaborazioni professionali siano occasioni fortunate di crescita, è il progetto agricolo sperimentale nella frazione di Santa Pelagia a Capestrano (L'Aquila). Nato dalla coesione di due aziende agricole avviate da **Marcello Tresca, Marco Cerasoli e Dina Ammazalorso**, oggi divenuto punto di riferimento per una sana alimentazione dell'entroterra abruzzese e non solo.

Rappresenta la scommessa, come quella di tanti altri giovani, di inventarsi una professione, pur di rimanere a vivere in Abruzzo, prima di gettare la spugna e lasciare l'Italia in cerca di un'occupazione.

E la scommessa sembrerebbe vinta a tutti gli effetti, considerando la loro passione in questo lavoro, che impone di seguire e rispettare i tempi della natura. È un'autodisciplina che amano

contrapporre alla vita frenetica che oggi si conduce.

Vantano numerose produzioni di legumi, come i fagioli aquilani, dalla buccia più sottile e più digeribili rispetto ai borlotti e perciò consigliati anche nell'alimentazione dei bambini; i fagioli neri, i cannellini, i cosiddetti suocera e nuora e, in questo periodo, una vasta gamma di ortaggi estivi, quali pomodori, zucchine, cetrioli, peperoni e peperoncini; cicoria, fagiolini, patate, bieta a coste rosse e a coste colorate per invogliare anche i più piccoli.

Tra loro si suddividono i lavori in base al grado di difficoltà e quelli che richiedono maggiore pazienza sono riservati a Dina, ai quali vi si dedica paragonandoli a veri e propri esercizi di meditazione. La sede è la stessa dell'azienda agricola incentrata sull'allevamento di conigli, avviata molti anni fa da Marcello e Marco, dopo una lunga carriera nel settore dell'allevamento di trote a Bussi.

Oggi, invece, si dedicano principalmente all'allevamento di mucche marchigiane Igp tenute allo stato brado e di galline ovaiole, per i quali hanno l'obiettivo di eliminare ogni traccia di intensivo e tornare alle vecchie e buone tradizioni agricole.

Hanno abbracciato una filosofia che non prevede l'uso di diserbanti e pesticidi nella coltivazione dell'orto, affermando che "vogliamo occuparci dell'orto come si fa con quello di casa e avere così la sicurezza di avere un prodotto genuino al 100%. La qualità che i nostri clienti ci riconoscono è per noi la spinta nelle giornate più dure, e al tempo stesso ci fa sentire la responsabilità di essere i loro referenti più fidati".

L'incontro dei tre è avvenuto nel 2016, grazie ad un bando del parco nazionale del Gran Sasso per la custodia e valorizzazione dei legumi antichi del territorio. Al tempo Dina aveva 34 anni, era laureata in Scienze ambientali e aveva alle spalle esperienze come educatore ambientale e guida nelle riserve naturali della zona.

L'agricoltura è stata una nuova sfida nella quale si è voluta cimentare con tutta se stessa. Ha deciso così di candidarsi al bando come giovane aspirante agricoltore, in seguito è stata selezionata ed affidata ai tutor Marcello e Marco, quali agricoltori custodi della zona di Capestrano.

"Durante il primo anno, Marcello mi ha fornito i semi per cominciare la raccolta e mi ha insegnato tutte le fasi di lavorazione. Ho iniziato ad avere la mia prima produzione di legumi antichi, che ho venduto alle persone a me più vicine, e sono stata sorpresa dall'entusiasmo che in tanti mi hanno dimostrato, ritrovando i sapori perduti della cucina delle mamme e delle nonne", racconta a *Virtù Quotidiane* con la soddisfazione negli occhi di chi intraprende

un nuovo percorso al quale si sente legata da sempre.

Successivamente è stata aggiunta la coltivazione dei ceci, approfittando della contiguità del territorio a quello di Navelli, conosciuto per i ceci omonimi. Attività collaterali sono la produzione dell'olio e della passata di pomodoro in bottiglia.

L'equilibrio che sono riusciti ad instaurare sembra perfetto: Marcello e Marco tramandano il sapere e Dina lo raccoglie facendone tesoro. Hanno definito il loro progetto "sperimentale" proprio perché caratterizzato dalla voglia di sperimentare e introdurre ogni anno nuove coltivazioni, aggiungendole a quelle dei prodotti tradizionali.

La vasta clientela ricomprende persone del posto che vogliono fare una passeggiata in campagna e arrivano per vedere di persona i prodotti e gli animali, turisti che provengono da tutta Italia e dal Venezuela, che hanno conosciuto questa realtà tramite il sito internet o il passaparola. E tutti coloro che con una semplice chiamata ricevono a domicilio una cassetta di prodotti bio.

L'estate scorsa, all'interno dello Strano Film Festival, il festival della cultura della Terra che ha luogo a Capestrano, si sono messi a disposizione per una giornata didattica ricreativa sull'uso del setaccio usato per pulire i legumi secondo tradizione,

Tutti i prodotti possono essere acquistati anche presso il mercato contadino di Sulmona.

Giorgia Roca