

DALLA CIPOLLA BIONDA DI BAGNO ALLA PATATA DEI MONTI PIZZI, L'ABRUZZO VERSO QUATTRO NUOVI PRESIDI SLOW FOOD

28 Settembre 2022



L'AQUILA - La cipolla bionda di Bagno, il vino cotto di Roccamontepiano, la patata sessanta dei Monti Pizzi e il sedano nero delle coste di Torricella Peligna. Quattro prodotti di eccellenza gastronomica minacciati dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale, dall'omologazione, e per questo candidati da Slow Food a diventare Presidi: comunità che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali.

Il lungo e complesso iter per il riconoscimento è solo all'inizio e, per questo, occorre la necessaria cautela.

"I prodotti hanno tutte le caratteristiche di recupero varietale", spiega a *Virtù Quotidiane* l'agronoma **Silvia De Paulis**, presidente del Mercato Contadino dell'Aquila e nell'esecutivo

nazionale di Slow Food, “perché sono prodotti presenti solamente in quello specifico territorio e perché gli agricoltori fanno di tutto per non farli ibridare con altre varietà. Ad esempio a Bagno, i contadini prestano grande attenzione innanzitutto all’acqua, è proprio grazie all’acqua dei laghi di San Raniero e San Giovanni che la coltura ha radici così antiche, e poi a non far sì che ci sia ibridazione con altre cipolle”. Gli agricoltori qui, infatti, non permettono a nessuna altra varietà di cipolla coltivata di andare in fioritura, proprio per il rischio di ibridazione: è così che si protegge e tutela un ecotipo locale. Questi prodotti, infatti, sono un patrimonio importante, non solo gastronomico, ma anche culturale e sociale.

“Per esempio”, continua l’agronoma, “a Roccamontepiano ci sono molti produttori di vino cotto, e in questi casi diventa un prodotto di comunità, o ancora, come nei casi del sedano nero e della patata sessanta, si tratta di prodotti a rischio estinzione”.

La biodiversità agroalimentare e l’agricoltura familiare, o quella di piccola scala, sono realtà che vanno tutelate, sempre più in difficoltà a causa dell’industrializzazione dell’agricoltura, ma anche dei cambiamenti climatici ormai davvero preoccupanti o della trasformazione degli stili alimentari. E l’Abruzzo è una regione che vanta una notevole biodiversità, i piccoli produttori garantiscono prodotti agroalimentari sani, genuini e di provenienza certa, e ad oggi sono 18 Presidi Slow Food della regione. Il progetto Slow Food dei Presidi nasce come fase operativa dell’Arca del Gusto, a sua volta un’operazione interessante di salvaguardia: con l’Arca centinaia di prodotti a rischio d’estinzione sono metaforicamente messi al sicuro in un’arca. In questo modo si cerca di tutelare e sostenere un’agricoltura piccola, preziosa, locale.

E naturalmente di qualità. Anche di questo si è parlato al Salone del Gusto di Torino, di quanto realtà importanti ed affermate come Slow Food debbano fare rete, sostenere e stare accanto ai produttori, ai piccoli produttori in particolare: “C’è stato un dibattito molto interessante, si è parlato della bella economia creata dai presidi, dell’importanza dello stare vicino alle realtà locali”, ribadisce Silvia De Paulis.

“Un esempio di questo circolo virtuoso sono i cinque ragazzi che si occupano della coltivazione dei fagioli di Paganica: loro hanno ripulito i canali e l’acqua, perché era chiaramente necessario e nessuno lo aveva fatto fino a quel momento, e hanno utilizzato i rami degli alberi cresciuti su quei canali come sostegno ai fagioli. In questo modo c’è persino una doppia azione di salvaguardia ambientale e Slow Food deve fare proprio questo: promuovere e portare in giro le buone pratiche, il coraggio va premiato e porta risultati, anche perché l’obiettivo è quello di garantire un futuro alle comunità locali, anche promuovendo nuovi sbocchi di mercato”.

In attesa di vedere come procederanno le operazioni relative all'iter degli eventuali 4 nuovi Presidi abruzzesi, questi gli attuali 18: Canestrato di Castel del Monte, Cece di Navelli, Cipolla bianca di Fara Filorum Petri, Fagioli di Paganica, Fagiolo Tondino del Tavo, Fico secco reale di Atesa, Grano Solina dell'Appennino abruzzese, Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, Mieli dell'Appennino aquilano, Mortadella di Campotosto, Oliva Intosso di Casoli, Patata turchesa, Pecorino di Farindola, Peperone dolce di Altino, Salsiccia di fegato aquilano, Salsicciotto frentano, Uva montonico e Ventricina del Vastese.

LE FOTO DELLA CIPOLLA BIONDA DI BAGNO E DEI SEMI

























