

Nested market, il fagiolo bianco di Frattura. Identità e pratiche locali nell'Alta Valle del Sagittario.

Frattura di Scanno, è un piccolo paese a 1300 metri nella Valle del Sagittario, in Abruzzo. E' uno dei paesi colpiti dal terremoto storico della Marsica del 1915. A cento anni dall'episodio sismico, il paese vive un forte declino demografico e un progressivo isolamento. Nonostante una serie di criticità economiche e storiche ha saputo conservare una delle produzioni agricole che è diventata nel corso del tempo, il fulcro delle attività agricole locali. Il fagiolo bianco di Frattura è una delle coltivazioni interstiziali che è stata custodita dalla comunità e che ha una continuità etnostorica documentata dalla fine dell'Ottocento fino ai nostri giorni. E' una produzione limitata, che investe tutti i coltivatori di Frattura. Nel corso degli ultimi anni, l'attenzione verso questo legume è aumentata dopo essere entrato a far parte dell'Arca del Gusto di Slow Food nel 2014. Da allora una serie di attività culturali e sociali sono state proposte dalla comunità per dare valore alle pratiche e alla storia locale. Tra i coltivatori si è arrivati a un accordo che prevede la messa a dimora di nuovi orti per tramandare sia le procedure sia i semi del fagiolo, creando un corpus documentario per permettere ai posteri di poter proseguire la produzione. Un altro obiettivo dell'accordo è quello di insegnare a produrre cibo, e tramandare le prassi legate all'agricoltura manuale, che è rimasta invariata di generazione in generazione. Per arginare la liminarietà territoriale abbiamo individuato dei pacchetti turistici contestuali alle peculiarità del territorio. Frattura è una frazione di Scanno, inserita tra i borghi più belli d'Italia, visitata ogni anno da centinaia di turisti all'interno del Parco nazionale d'Abruzzo, Lazio e Molise. Scanno a differenza di Frattura ha una storia turistica consolidata legata turismo invernale ed escursionistico ma che rimane circoscritta alla zona lacustre e al centro storico. Poter inserire il fagiolo bianco di Frattura e le ricette tra la scelta gastronomica nei ristoranti di Scanno potrebbe essere un volano economico per la piccola comunità. Una produzione tuttora limitata a soli 15 quintali, ma che potrebbe crescere dando vita a una filiera corta. Un marchio di qualità che si sta sviluppando, in tutta la Penisola, è il De.Co (denominazione comunale). L'idea è quella di creare dei menù tipici locali a chilometro zero anche in quest'area, e di potenziare il microturismo, creando una sinergia tra i produttori e i ristoratori. L'obiettivo di questo lavoro è di migliorare le presenze turistiche attraverso nuove dinamiche virtuose, che mettono al centro le peculiarità delle produzioni locali.