Scritto da Red.
Sabato 05 Marzo 2016 14:50



TREVICO – Per la seconda volta l'Associazione Irpinia Mia ha accolto con piacere l'invito degli organizzatori di *Leguminosa 2016* (la mostra-mercato in svolgimento a Napoli, a Piazza Dante, dal 3 fino al 6 marzo) ed espone le leguminose che da sempre rappresentano una risorsa importante della produzione agricola irpina. La presenza dei giovani conferisce alla manifestazione una valenza particolarmente significativa, dando la misura dell'interesse e dell'attenzione che queste tematiche riscuotono, segno – ci auguriamo – di una riscoperta delle potenzialità del lavoro agricolo e di un consapevole "ritorno alla terra", rivalutato anche nei suoi risvolti economici.

La risonanza dell'iniziativa di quest'anno – si legge in una nota – si preannuncia amplificata dal fatto che la Fao ha proclamato l'anno 2016 *Anno dei legumi*, per sottolineare la rilevanza alimentare che questi prodotti hanno ed hanno avuto da sempre, soprattutto nel passato, quando, in condizioni economiche particolarmente precarie, rappresentavano una fonte primaria di sostentamento.

L'Associazione Irpinia Mia, fondata da Mariangela Cioria e Patrizia Pizzulo nel 2008 per valorizzare e promuovere la cultura, la storia e le tradizioni, anche gastronomiche dell'Irpinia e in particolare della Baronia, è particolarmente sensibile nei confronti di questa iniziativa, che le consente di far conoscere i prodotti del suo territorio, e in particolare la produzione dei legumi che da tempi lontani rappresentano una produzione diffusa, adatta al suo suolo di alta collina, a tratti scosceso, poco fertile e di natura spesso argillosa.

La Baronia, zona di riferimento centrale nel programma dell'Associazione, è una zona dell'Irpinia che comprende diversi comuni (Trevico, che è il più alto, situato a m. 1094 s.l.m.,

Scampitella Vallesaccarda, Vallata, Carife, San Nicola, San Sossio, Castel Baronia, Flumeri). Si presenta come un unico rilievo collinare-montuoso delimitato da tre corsi di acqua che le danno una forma triangolare: l'Ufita, la Fiumarella e il Calaggio. La friabilità del suolo, prevalentemente calcareo ed argilloso, ha consentito all'acqua di modellarlo in un'alternanza di crinali, canali di compluvio e collinette a forma di piccole cupole, dette Toppole, che danno al territorio un aspetto mosso particolarmente suggestivo.

Mariangela Cioria, presidente dell'Associazione Irpinia Mia, utilizza da sempre l'intervista come fonte di informazione per le sue ricerche sul territorio irpino. In questo modo, e con la sua personale esperienza, ha raccolto, anche sulla coltivazione e sull'uso dei legumi, numerose notizie, che le hanno consentito di rintracciare vecchie abitudini contadine legate alla loro produzione nella Baronia, sua terra di origine. In passato l'uso della carne tra la gente irpina era un evento raro, legato alle festività importanti come il Natale, la Pasqua o la festa del Santo Patrono.

Nelle famiglie abitualmente si ammazzava il maiale, che forniva una provvista di carni e salumi che si faceva durare per tutto l'anno. I cereali e i legumi rappresentavano la base dell'alimentazione degli adulti e dei piccoli e con una modesta quantità di legumi secchi – circa 250 grammi – mescolati con pasta o patate, si preparava un piatto nutriente e ricco di proteine per 4/5 persone. Un netto cambiamento si è osservato da circa 10 anni: l'agricoltura è stata gradatamente abbandonata dai giovani ed è per questo che per avere notizie sulle coltivazioni, bisogna interrogare persone ultrasessantenni che, per passione o per il gusto di mangiare genuino, hanno conservato l'abitudine di lavorare la terra, e in particolare di coltivare i legumi. I giovani invece, talvolta non conoscono neppure il gusto dei legumi né l'aroma dei piatti preparati nelle "pignatte" di terracotta… E sono proprio le persone di età, avvicinate da Mariangela, che volentieri hanno offerto le varie leguminose in esposizione nella manifestazione di Napoli.