

# Sedano di Gesualdo, il nuovo Presidio Slow Food di Avellino

scritto da Redazione | 22/07/2021



**L'“*accio*” coltivato nel piccolo paese dell'Irpinia appartiene alla memoria storica locale. L'avvio del Presidio, insieme all'ostinazione di un gruppo di produttori, consentirà (si spera) di far conoscere l'ortaggio anche al di fuori del territorio di origine**

Il **sedano di Gesualdo** prende il nome dall'omonimo paese di tremilacinquecento persone in provincia di Avellino, noto anche per aver ospitato il compositore rinascimentale **Carlo Gesualdo**. Questo ortaggio, coltivato su un terreno fertile, naturalmente ricco d'acqua e beneficiario di una costante esposizione al sole, il nuovo Presidio Slow Food.

«Non può esistere un prodotto di qualità in un terreno che non sia di qualità.» - sostiene **Alfonso Caloia**, referente del Presidio - Per questo motivo, l'avvio del Presidio mira

innanzitutto alla tutela del territorio, alla qualità dell'ambiente e delle condizioni di vita delle persone che ci vivono, creando le premesse affinché possano nascere microeconomie sostenibili».

## **Gesualdo, terra di *menestrari***

Ci troviamo in Irpinia, sulla dorsale tra la valle dell'Ufita e la valle del Calore. In questa zona, il settore agricolo è sempre stato quello trainante, almeno fino al terremoto del 1980.

«Gli agricoltori della zona venivano soprannominati "*menestrari*", cioè verdurai, proprio per via della loro attività.» - racconta Alfonso - «La fama di produttori di ortaggi di qualità li portava a vendere i propri prodotti nei paesi limitrofi e il sedano era senz'altro il principe dell'orto».

Anno dopo anno, però, l'abbandono dei terreni e la sostituzione delle coltivazioni con varietà moderne più produttive ha esposto il [sedano di Gesualdo](#) al rischio di estinzione. Per impedire che questo accada, gli agricoltori, la comunità cittadina e i cuochi locali hanno avviato un importante lavoro di valorizzazione nel tentativo di coinvolgere le nuove generazioni e stimolarle a impegnarsi in questo progetto di salvaguardia.

## **La coltivazione del sedano di Gesualdo, tra difficoltà e orgoglio**

«Coltivare il sedano di Gesualdo è faticoso, perché questa cultivar ha bisogno di tanto lavoro e di tanta assistenza» spiega **Nadia Savino**, la referente dei **cinque produttori che aderiscono al Presidio Slow Food**.

Il sedano, che in dialetto viene chiamato *accio*, si semina a metà gennaio e, dopo circa tre settimane, cominciano a spuntare i primi germogli. A fine aprile avviene il trapianto in pieno campo, mentre la prima raccolta avviene tra giugno e luglio. Di colore verde acceso nelle coste e nel ciuffo, presenta un gambo più chiaro, quasi bianco, e tondeggiante, con un diametro piccolo, che varia dai 3 ai 6 cm. A maturazione, la pianta raggiunge un'altezza che va dai 70 centimetri al metro.

**Che cos'è che rende la coltivazione tanto impegnativa?** La lavorazione: il **disciplinare vieta diserbanti chimici**, consentendo esclusivamente l'utilizzo di mezzi meccanici o le scerbature manuali, mentre le concimazioni si effettuano con fertilizzanti organici. Per la difesa, infine, si adottano metodi di lotta biologica e principi attivi di origine naturale. E poi, prosegue Nadia, ci sono le difficoltà per l'immissione sul mercato.

«Il sedano fresco ha una commerciabilità limitata e questo è un fattore certamente limitante. Ma non ci perdiamo d'animo: stiamo lavorando su prodotti che abbiano una *shelf life* più lunga e che ci permettano di conservarne le caratteristiche organolettiche e nutritive, come ad esempio il sale di sedano. È un prodotto che nei Paesi anglosassoni viene molto utilizzato come condimento».

L'obiettivo, spiegano i referenti, è triplice:

«Contribuire alla salvaguardia della biodiversità, promuovendo una coltivazione storica

che non va perduta; alimentare lo sviluppo di un turismo che, partendo dall'enogastronomia, contribuisca a rendere merito alla lunga storia del luogo; infine, creare le condizioni affinché la filiera alimentare si sviluppi in mercati più ampi, in grado di dare dignità al prodotto e gratificazione ai produttori».

**Ma tutto questo impegno vale la fatica e i sacrifici?** Nadia non ha dubbi:

«Chi non è gesualdino, forse, non può capire. Ma chi ha qui le proprie origini sa che non esiste insalata di pomodoro senza sedano e che non c'è vigilia di Natale senza *accie* e baccalà. A chi mi chiede "Perché continuare a coltivare il sedano?", insomma, la risposta è una sola: "Perché parte della nostra cultura culinaria, è memoria storica"».

Il **Presidio Slow Food del sedano di Gesualdo** è sostenuto dal Comune di Gesualdo. Partner tecnici sono la Condotta Slow Food Irpinia Colline dell'Ufita e Taurasi, la Cooperativa Arca 2000 e CSR associati.