Cinque comunità, un territorio ed una frittura ben fatta

Una settimana sul campo con il GAL Costa dei Trabocchi, tra post-it, agrumeti e la Via Verde



C'è una diffusa teoria che abbiamo fatto nostra: **la riuscita di un pranzo al mare dipende dalla bontà della frittura di pesce.** Determina il successo o l'affondo di un pasto. In questi giorni trascorsi in Abruzzo abbiamo avuto modo di comprovare la teoria tra un pranzo in riva al mare ed i momenti di intenso lavoro *(e sì, abbiamo trovato una frittura molto buona!)*.

Grazie ad Effetto LEADER 2026, dal 12 al 16 ottobre, noi tre**Anna, Maria Vittoria e Giacomo,** siamo stati sulla **Costa dei Trabocchi,** con il compito di conoscere e valutare, insieme al GAL, le **Comunità di Progetto** nate dalla strategia di sviluppo locale, ora che il loro percorso comincia.

Chi sono le Comunità di Progetto (CP)

Gruppi di persone che si sono unite per un progetto comune: produttori, ristoratori, operatori turistici, enti pubblici, ognuno con la propria attività e punto di vista. Lo hanno presentato insieme al GAL, grazie anche ad un referente tecnico che ne coordina il lavoro. **Sono venti, noi ne abbiamo incontrate cinque.**

Gli *Operatori Cicloturistici della Costa dei Trabocchi* e il *Cammino Costa dei Trabocchi* lavorano sulle esperienze per chi viaggia. *Agrumi della Costa dei Trabocchi* e *Vetrina del*

Gusto sui prodotti. *Romantic Routes* sul turismo dei matrimoni: la prova di quanto la rete sia varia.

Il nostro metodo: un cartellone e tanti post -it

Per capire bene queste CP ed approfondire gli aspetti a noi utili abbiamo usato uno strumento consigliatoci da Carlo Ricci, del GAL: **il focus survey.** A ogni incontro, a cui hanno partecipato tra le sei e le undici persone, abbiamo appeso un cartellone con una serie di domande con relative opzioni di risposta. Ognuno metteva il proprio post -it colorato in corrispondenza della risposta scelta, e tutti vedevano subito quelle degli altri: bastava uno sguardo per capire dove c'era accordo e dove no. A ogni domanda quantitativa ne seguivano poi altre qualitative, più aperte, pensate per far nascere un momento di dialogo, confronto e ragionamento. **I post-it ci dicevano cosa pensavano; la discussione, perché.**





Da ogni stanza è uscita la stessa cosa: **tanta voglia di partire.** C'era chi si conosceva già e finalmente lavora insieme, e chi si era incontrato solo sulla carta. *"L'unione fa la forza"* - ha tenuto a ribadire qualcuno - *"Più siamo, anche se di difficile gestione, meglio è. Da soli siamo isolati".* Ci hanno colpito anche i **referenti tecnici,** che tengono insieme persone, scadenze e documenti, e il GAL, che toglie ai singoli una parte del peso burocratico.

Assaggiare il territorio

Valutare dei progetti senza provarli sarebbe stato incompleto. Così, con un po' di tempo libero, **abbiamo noleggiato le bici** da uno degli operatori cicloturistici e pedalato lungo la *Via Verde,* da Vasto a Fossacesia, con l'Adriatico sempre accanto. **Abbiamo mangiato pesce** sul mare e **assaggiato vino, olio, dolci e marmellate.** E abbiamo scoperto gli **agrumi,** in

particolare il ***cetrangolo***, autoctono e tipico di qui, che diventa liquore, marmellata e olio aromatizzato.

Soprattutto abbiamo capito che **la Costa dei Trabocchi non è solo costa:** continua nell'immediato entroterra, grazie alla conformazione del territorio, che in pochi chilometri passa dalla spiaggia alle colline. I percorsi da fare a piedi o in bicicletta permettono di conoscerlo nella sua interezza e di scoprirne gli agrumi, le eccellenze enogastronomiche, gli scorci romantici e i paesaggi ricchi di storia. È un valore che ogni comunità incontrata ci ha dimostrato, a modo suo. I trabocchi, che danno il nome alla zona, restano la parte più evocativa, ma da soli non raccontano tutto.





Un albero per chi verrà

A Fossacesia ci ha accolti **Donato, agricoltore di agrumi,** tra i primi promotori di Agrumi della Costa dei Trabocchi e parte anche di Vetrina del Gusto. Ci ha portati in azienda e ci ha fatto assaggiare gli agrumi direttamente dalla pianta. *"La cosa più bella di mangiare un agrume",* ci ha detto, *"è farlo nell'agrumeto, prendendolo dall'albero".*

Le piante le aveva messe a dimora suo padre per lui, e il nonno per il padre, sullo stesso terreno; lui ne ha piantate per la figlia. Sullo sfondo, un trabocco. Donato fatica ancora a vedere i risultati dell'impegno che mette in questa comunità. **Ma gli agrumi insegnano la pazienza: un albero non si pianta per sé, e il frutto arriva dopo.** Forse vale anche per queste reti. Siamo all'inizio, e non possiamo ancora parlare di risultati, ma ne **abbiamo visto il seme.**



Alla fine, la frittura



Grazie a chiunque abbia partecipato alle nostre attività e condiviso tanto con noi. Una menzione speciale per i referenti tecnici (Francesca, Andrea, Raffaele, Alessio, Marina) e a Giulia, sempre disponibile per un confronto.

E grazie al GAL per averci accolti: a Carlo per il supporto costante; a Ilaria, che ci ha aiutato con moduli e logistica; a Sabina, che da Rimini non ci ha mai fatto mancare una risposta; e a Carlo e Giuseppe per la pizza dell'ultima sera.

Le persone che abbiamo incontrato sono un po' **la frittura di questo territorio: l'elemento chiave che eleva tutto il pasto.**

Ora lavoriamo sui dati raccolti. Il 27-29 ottobre racconteremo tutto al Forum LEADER di L'Aquila.

Anna, Maria Vittoria e Giacomo