

DA LORETO A NAPOLI SULLE ORME DI SAN FRANCESCO CARACCILO, TRA SPIRITUALITÀ E GUSTO



Posted on 28/10/2020 by Harry di Prisco

Categories: [Cultura](#), [Viaggi](#)

Successo del press tour tra Abruzzo e Molise per presentare la prima tappa del Cammino di San Francesco Caracciolo

Nella primavera del 1608, San Francesco Caracciolo (fondatore dell'Ordine dei Chierici Regolari Minori – caracciolini) nato a Villa Santa Maria (Chieti) insieme al fratello Antonio, religioso teatino, si recò al Santuario di Loreto, nelle Marche, per pregare la Madonna cui era particolarmente devoto. Da qui egli ripartì per il ritorno a casa, passando per l'Abruzzo a salutare i suoi parenti e per il Molise, dove una piccola comunità di padri filippini in Agnone aveva fatto richiesta di essere ammessa nell'Ordine caracciolino. Ma ivi giunto alla fine di maggio, egli fu colto da febbre e morì il 4 giugno in odore di santità. Il suo corpo fu riportato dai confratelli a Napoli, culla dell'Ordine, mentre il cuore venne conservato in Agnone (foto).

Per la riconosciuta professionalità nell'arte culinaria dei cuochi di Villa Santa Maria, le cui origini si fanno risalire alla famiglia Caracciolo, dal 1996 San Francesco Caracciolo è patrono dei cuochi.



Oggi, il progetto *"Cammino di San Francesco Caracciolo"* - legandosi al fiorire del *"Cammini d'Europa"* e dei *"Parchi e siti culturali ecclesiastici"* - si propone di organizzare un percorso di spiritualità da Loreto a Napoli. E, grazie alla collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, il percorso diventa anche *"di gusto"*.

Le molte tappe dell'itinerario del Cammino di San Francesco Caracciolo, attraversando paesaggi e storie diverse, rendono sensibile chi le percorre alle necessità spirituali degli uomini di oggi, impegnano a riportare al recupero del silenzio interiore e al raccoglimento: fondamenta del carisma dell'Ordine che lo promuove. Se i dati regionali e nazionali sullo spopolamento delle aree interne e dei piccoli Comuni raccontano una situazione allarmante per il controllo del territorio sotto il profilo ambientale e idrogeologico, quelli relativi alla qualità dell'aria e dell'ambiente sono invece fonte di speranza per una loro ripresa. La pandemia in corso, che agisce sulle vie respiratorie, si è dimostrata particolarmente aggressiva nei territori ad alta densità abitativa e industriale, laddove cioè la pessima qualità dell'aria ha reso i polmoni più vulnerabili al virus Covid19.

Lo sviluppo del turismo lento, lontano dai luoghi affollati e inquinati, costituisce una vera grande opportunità per agire in controtendenza ma richiede soluzioni innovative per consentire agli operatori economici di investire su questi territori. La situazione creatasi in Italia, come negli altri paesi d'Europa quali la Francia, sta determinando una opportunità favorevole in tal senso.

Ci siamo dunque chiesti: perché non fare di un progetto di turismo quale un "cammino" un progetto di nuovo sviluppo socio-economico per una rete di piccoli borghi di aree interne dell'Appennino, potendo fare leva su una storia intensa e vera, quella di San Francesco Caracciolo, su un tema di grande "appeal" quale la cucina, essendo San Francesco Caracciolo patrono dei cuochi, e su una realtà articolata quale quella caracciolina che può portare competenze ed esperienze per lo sviluppo dei piccoli borghi?

Il progetto si basa su un completo e articolato lavoro per consentire la fruizione da parte di singoli e gruppi, durante tutto l'anno, dell'itinerario da Loreto a Napoli (550km) che ripercorre l'ultimo viaggio di San Francesco Caracciolo.

Una delle azioni perseguite nel progetto consiste nell'individuazione di cuochi, ristoratori, produttori e negozianti di generi alimentari che si faranno portatori dei valori dei Caracciolini, figure formate per raggiungere, nella modalità più adeguata, il pubblico di turisti sostenendo così l'esperienza del turismo lento e diventando "punto di riferimento e di incontro" sia per i turisti/camminatori che per la popolazione locale in una modalità innovativa.

Di fatto, verrà affidato loro il compito cruciale della "Accoglienza diffusa", con un'offerta di servizi e prodotti adatti a turisti/pellegrini e di sostegno per la popolazione locale, specialmente anziani e bambini, nonché una vetrina online di prodotti del territorio per la promozione degli stessi e l'acquisto durante e dopo l'esperienza del cammino.

Grazie alla collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi, una formazione continua di eccellenza consentirà anche agli operatori di aree interne di acquisire conoscenze e competenze avanzate sui metodi tecnologicamente più innovativi utili per la ottimizzazione delle materie prime in termini di acquisto, impiego e conservazione così da portare benefici economici nella gestione dell'attività.

Il cammino di SFC valorizza e promuove il patrimonio culturale tangibile e intangibile di aree interne minori svantaggiate, favorendone la tutela e la conservazione oltre che valorizzandone le qualità in termini di salubrità ambientale. Il cammino è una opportunità accessibile di crescita interiore della persona e delle comunità, di riappropriazione di tempo e di spazi personali e collettivi. Il cammino stimola e innova le comunità locali a scoprire i propri punti di forza, a mettere in comune le risorse per il raggiungimento di obiettivi condivisi.

La prima parte del Cammino di San Francesco Caracciolo è già attiva e parte da Montebello sul Sangro giungendo ad Agnone/Molise (cuore del Cammino di San Francesco, poiché proprio qui è morto il santo ed è conservato il cuore) passando per Montelapiano, Villa Santa Maria, Roio e Rosello.

Dal 13 ottobre, "compleanno" di San Francesco Caracciolo e giorno in cui è stato presentato il progetto presso la sede nazionale della Federazione Italiana Cuochi, è partita la campagna di fundraising #costruiamoinsiemeilcammino per poter portare avanti lo sviluppo del progetto.

Seguiranno nei mesi a venire le attivazioni di nuove sezioni del Cammino, le quali saranno sviluppate regione per regione.

Per maggiori informazioni:

sito web www.sanfrancescocaracciolo.it o scrivere all'indirizzo email info@camminodisanfrancescocaracciolo.com