

Abruzzo

ZAFFE



Terre aspre e sempre diverse, fra mare e montagna. Il risultato?

RANO

MACCHERONI

MERIDIANI 145



Richiede doti di pazienza e grande abilità il lavoro di sfioritura dello zafferano: un'operazione manuale che consiste nell'aprire i fiori, staccare gli stammi e deporli in un piatto.

Un'antichissima cultura alimentare, con prodotti unici al mondo

testo e foto di Enrico Martino

Una storia di terra, di acqua e di vento. Ma soprattutto di persone

in una parte d'Italia stretta fra le montagne e il mare, dove la civiltà contadina, con le sue secolari stratificazioni, ha creato un arcipelago di colture e di culture. L'Abruzzo è una sorta di *Paese delle Meraviglie*, come recita il titolo di una trasmissione tivù di Rete 8 di Pescara, condotta da Sandro Sonsini, conoscitore delle eccellenze gastronomiche locali.

«La produzione alimentare è determinata dalla forma del territorio e a noi sono toccate in sorte condizioni geomorfologiche assai differenziate: 150 chilometri di costa, poi la fascia collinare, quindi la montagna, il tutto in una profondità di 120 chilometri», spiega il giornalista, membro dell'Accademia Italiana della Cucina. «Abbiamo i prodotti ittici vicino a colline dove regnano olio e vino e i contadini che si trasformavano in pescatori solo nella stagione migliore: lo dimostrano, sparsi lungo il litorale,

i tanti trabocchi, caratteristiche macchine da pesca. Grazie alla transumanza, uno dei fenomeni più importanti dal punto di vista economico, produciamo una serie di formaggi, dai pecorini ai canestrati, ma abbiamo anche paesi e città nati lungo i tratturi». Ma c'è di più, continua Sonsini: «A questa organizzazione del territorio ne corrisponde un'altra, trasversale e legata alle vallate e ai fiumi, necessaria a prodotti che hanno bisogno d'acqua come la pasta che ha il suo centro a Fara San Martino, ai piedi della Maiella. Ci sono paesi come Pettorano sul Gizio, famoso per i mulini, in cui la comunità si era indebitata e ha dovuto vendere le terre fertili, spostandosi a coltivare il grano in montagna: ma questa è stata la loro fortuna, perché ne hanno ricavato una farina adatta a una polenta molto saporita».

E poi ci sono i benedettini, antesignani di quello che oggi si chiama "distretto rurale". Furono loro a mettere in piedi un efficiente meccanismo produttivo. A differenza degli agricoltori, i frati facevano ricerca e tutta la sperimentazione su vino, olio e mandorle è stata realizzata nei conventi: «Il chilometro-zero l'hanno inventato loro, organizzando il territorio su misura per i loro spostamenti, dato che il monaco che andava a controllare il contadino doveva poter tornare in giornata», spiega l'accademico.

In Abruzzo (poco più di un milione di abitanti, metà dei quali è concentrata nella fascia costiera) una breve distanza basta



EURICO MASTROGI



ALAMY/HILLESTONE REBLA

Dall'infiorescenza violetta di "Crocus sativus" (qui sotto) al rosso zafferano (foto grande): per produrne un chilo occorrono 200mila fiori e 500 ore di lavoro. Nell'altra pagina, il borgo di Navelli, patria di questa spezia a denominazione di origine protetta.



BLOOMER/CORBIS IMAGES

a separare una coltura da un'altra. «A dieci chilometri da qui lo zafferano smette improvvisamente di riprodursi», spiega Giovannina Sarra di Civitatenga, una frazione di Navelli, che da quarant'anni è l'anima della Cooperativa Altopiano di Navelli che produce circa il 98 per cento dello zafferano regionale. «Quello che abbiamo scoperto, attraverso i racconti dei vecchi e l'esperienza

nostra, è che lo zafferano tiene bene dove si incrociano due venti e noi ci troviamo proprio nel punto in cui si incontrano i venti che scendono dal Gran Sasso e quelli della Maiella. È una pianta carogna, che ti attira e poi ti dà il benservito, perché ha un fiore che nasce all'improvviso, nel cuore della notte, e cresce al massimo per otto ore. Se non lo raccogli subito, hai perso tutto il lavoro: ma quando lo vedi ti prende il cuore». L'emozione si ripete da 700 anni, da quando un domenicano della famiglia Santucci, inquisitore in Spagna, era tornato con alcuni bulbi che a Navelli avevano trovato un habitat perfetto. La coltivazione si era estesa rapidamente in

tutta Italia: però spesso i bulbi si ammalavano e lo zafferano era sopravvissuto solo qui, dove i proventi delle gabelle di una produzione che, nel 1650, raggiungeva i quattrocento quintali, hanno contribuito a edificare le chiese e i palazzi più belli dell'Aquila.

«Lo zafferano ci ha dato tanto», continua Giovannina Sarra, «avere in casa i pistilli era come possedere un lingotto d'oro. Quando una ragazza si sposava doveva portarne in dote almeno mezzo quintale. Serviva a pagare il dottore, comprare un capo di bestiame e, per festeggiare la nascita di un bambino o un matrimonio, si usava fare il dolce allo zafferano, poiché augurava

148 MERIDIANI

benessere e ricchezza. Quando la notte di Natale si andava a messa con il cappotto buono la gente commentava in dialetto: "Senti che odore di zafferano, vedi quanti soldi hanno". Questo perché veniva conservato nel comò insieme agli abiti...».

Un profumo che ha rischiato di svanire per sempre negli anni Settanta, travolto da tonnellate del più economico zafferano spagnolo, quando molti a Navelli davano da mangiare i bulbi alle bestie perché non riuscivano più a venderne. Se la pianta è sopravvissuta su questo altipiano il merito è di Silvio Sarra, fratello di Giovannina, che nel 1971 ha creato la cooperativa, convinto che «qualcuno deve pur portare avanti la nostra storia, altrimenti non resterà niente». Lui lo ha fatto per 37 anni, fino a quando nel 2009 è morto: oggi, ogni ottobre, i 93 soci raccolgono dai 40 ai 60 chilogrammi di fiori di zafferano (in media tra i 6 e i 7 per bulbo) che, dopo la sfioritura, vengono essiccati sulla brace di legno di mandorlo o di quercia. «Se compri una bustina in un supermercato non senti nulla, le



nostre sono tutto un profumo, altro che analisi chimiche», dice Valentino Di Marzio, presidente della cooperativa. Lui sul suo zafferano non nutre il minimo dubbio: «Abbiamo il marchio Dop, ma molti commercianti comprano questa spezia all'estero, soprattutto in Iran, e lo vendono a un euro contro i nove che costa a noi produrlo. Dal 2009 non abbiamo più visto un turista: il terremoto ha colpito le case ma pure il lavoro».

Gli uomini, ma pure l'acqua e il vento, sono anche i protagonisti di un'altra storia, identificata spesso con gli spaghetti alla chitarra, ma in realtà la pasta abruzzese ha molti nomi e ricette. Anelli,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Il paesaggio della valle del Tirino, nel Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Qui sotto, spaghetti alla chitarra e altri formati di pasta. Nell'altra pagina, dall'alto, il produttore Giuseppe Cocco e il fiume Verde, a Fara San Martino.

fregnacce alla pecorara, tacconi al cinghiale, sagne al pomodoro, sagnette con legumi, pappardelle con le pelose, vermicelli all'aquilana, gnocchetti agli orapi, timballi... un mondo sconfinato di forme e sapori che, dalla fine del diciannovesimo secolo, ha in Fara San Martino una delle capitali della pasta. Il suo segreto? Una gola dalla quale scendono l'acqua fredda del fiume Verde e un vento regolare: la prima serve a impastare la semola senza bisogno di processi di riscaldamento; il secondo ha

favorito una delicata essiccazione naturale oggi sostituita dalla cosiddetta "ventilazione dinamica".

«Noi invece asciughiamo ancora in maniera statica, lentamente, per riprodurre l'essiccazione

tradizionale e ottenere una pasta più saporita», spiega Domenico Cocco, che conosce bene la vera ricetta che ha fatto del pastificio paterno Cav. Giuseppe Cocco un mito di fama planetaria. Alle sue spalle, la pasta esce da tradizionali trafilè in bronzo monoforo, un filo entra e un altro esce, a differenza di quelle moderne in cui la pasta entra da un foro e esce da venti. «Questa pasta è completamente diversa, non diciamo migliore o peggiore, ma diversa», continua Domenico.

Chi ha l'aria di divertirsi ancora parecchio è proprio Giuseppe Cocco, fondatore e motore dell'azienda dal 1989. «Ho lavorato 42 anni nel campo della pasta, era un peccato sotterrare



quell'esperienza: e così siamo tornati a farla come si faceva una volta, però con una gestione moderna. Abbiamo rimontato e rimesso a nuovo macchine costruite negli anni Venti. I costi sono quasi quattro volte quelli industriali, ma il prodotto per essere diverso qualcosa in più dovrà pure costare».



ALAMY/MILESTONE MEDIA

La passione per le radici,

in senso letterale, può anche spiegare un certo paesaggio abruzzese. «Per noi è difficile immaginare le nostre colline senza uliveti», sorride Marino Giorgetti, responsabile della promozione dei prodotti tipici dell'Arssa (l'agenzia regionale per i servizi di sviluppo agricolo) ed esperto di olio d'oliva di fama mondiale. Per rendersi

conto di cosa significhi tale coltura qui, basta osservare le distese collinari ricoperte di piante di ulivi: sono così forse da quando i greci giunsero dal mare con i primi esemplari o, più probabilmente, da quando i romani le introdussero insieme a ponti e strade. «Certo dalle nostre parti si vedono molti vitigni e in alcune aree sono anche più diffusi», continua. «Però il rapporto con la vite è diverso; basti pensare che quando sono stati dati i contributi per estirpare le vigne, molti hanno accettato senza problemi. Provate invece a chiedere a qualcuno di distruggere

un uliveto: anche se con la crisi dei prezzi dell'olio molti minacciano di tagliare tutto e mollare l'attività, poi non lo fanno». Motivo? «Il nostro è un attaccamento atavico a una coltura e a una cultura che, sviluppando specie diverse in ogni zona, ha creato un'identità unica al mondo. In Francia o in Spagna, le coltivazioni sono state realizzate ottimizzando costi e territorio; da noi invece fare olivicoltura significa sentirsi parte di una storia. Purtroppo significa anche costi più alti: e se il consumatore non lo capisce, difficilmente riusciremo a competere».



Olive (in alto) e olio extravergine di un frantoio di Loreto Aprutino (qui accanto). Sotto, un uliveto dietro San Giovanni in Venere, famoso monastero benedettino che si trova in provincia di Chieti.

FOTO ENRICO MARTINO



Per saperne di più

IL SITO

- www.regione.abruzzo.it

LA GUIDA

- **"101 cose da fare in Abruzzo almeno una volta nella vita"** di Luisa Gasbarri (Newton Compton, 2010, 14,90 euro).

IL LIBRO

- **"Opere scelte"** di Ennio Flaiano (Adelphi, 2010, 70 euro).

IL FILM

- **"Parenti serpenti"** (1992) di Mario Monicelli, con Alessandro Haber, Paolo Panelli e Cinzia Leone.

LA MUSICA

- **"Idra"** di Mimmo Locasciulli (Parco della Musica, 2009, 19 euro).

MANGIARE

- **Reale**, viale Regina Elena 49, Rivisondoli (Aq), tel. 086469382, www.ristorantereale.it
- **Villa Maiella**, ristorante e albergo, località Villa Maiella 30, Guardiagrele (Ch), tel. 0871809319, www.villamaiella.it

DORMIRE

- **Hotel Relais Ducale**, via Mastri Lombardi 26, Pescocostanzo (Aq), tel. 0864642484, www.relaisducale.it

L'EVENTO

- **"Giostra cavalleresca"**: dal 29 al 31 luglio, a Sulmona, la 17esima edizione (www.giostrasulmona.it).

LA CURIOSITÀ

- **San Giovanni in Venere**: questo monastero (1165) sorge a Fossacesia, in un'area nota per la coltura dell'ulivo (www.fossacesia.org).