

L'altra agricoltura

PER SAPERNE DI PIÙ
www.repubblica.it
www.napoli.repubblica.it

Il viaggio. Sull'altopiano dell'Irpinia in cui fu sventato il progetto di una discarica un consorzio di agricoltori coltiva lo speciale grano duro "Senatore Cappelli": una varietà straordinaria che offre concrete prospettive di sviluppo

La mietitura sul Formicoso è la bandiera del riscatto

ANTONIO DI GENNARO

DEVO andare in Alta Irpinia, c'è la mietitura del grano duro "Senatore Cappelli", per una volta mi affido al navigatore Google, ha la voce di una spia sovietica e non azzecca un accento: ad Avellino mi dice di lasciare l'autostrada e proseguire per l'Appia, e va bene così, perché questo che attraversa l'Appennino campano è uno dei tratti più belli della strada più bella del mondo. L'appuntamento con gli agricoltori è a Morra De Sanctis, al castello, prima c'è un incontro sullo sviluppo locale, ma non è giornata di parole, ci sono nuvole bluastre all'orizzonte, minaccia pioggia, e bisogna salire al Formicoso, c'è già la mietitricia che aspetta.

Incontro Peppino e Vito, sono due ragazzi di cinquant'anni, hanno fatto cento mestieri in giro per l'Europa, poi sono tornati alla terra, all'azienda di famiglia, che qui significa coltivare i cinque-sei ettari a grano e foraggi, e poi la stalla con una decina di bovini da latte, gli animali di bassa corte, le galline, i conigli, e i cani, e i figli grandi all'università, nelle città lì dietro l'orizzonte. Sono venuto qui per capire perché il vecchio grano del Senatore Cappelli sia a un certo punto diventato, per agricoltori come Vito e Peppino, quasi una bandiera di riscatto, una scelta di libertà.

«Il prezzo del grano è quello di trent'anni fa, mentre i costi per produrre e vivere sono aumentati di dieci-venti volte, i piccoli agricoltori di montagna sono anni che producono senza compenso, a debito, il loro lavoro non conta, il rischio è tutto loro, mentre il prezzo lo decide la finanza globale e le multinazionali». A parlare è Pietro Parisi, lo "chef contadino", che ci accompagna. È giovane, ha appena vinto il premio 2016 del Gambero Rosso per i suoi "boccaccielli", i vasetti con le specialità campane cotte sottovuoto a vapore, che serbano tutto il sapore e la freschezza. Nei suoi ristoranti, in pianura, impiega solo semola e pasta prodotta col grano antico che stiamo andando a mietere, segue il lavoro degli agricoltori, ci tiene che i suoi piatti raccontino la storia del territorio, che anche il lavoro contadino abbia il giusto riconoscimento.

Ed è bella la storia di questo grano, che è un'invenzione di Nazareno Strampelli, grande agronomo e genetista marchigiano, il padre delle "sementi elette" che contribuirono a innalzare la produttività dell'agricoltura meridionale nella prima metà del Novecento, a uscire per sempre dal medioevo. Strampelli era un grande innovatore: mentre i suoi colleghi miglioravano i cereali lavorando all'interno dei confini delle singole varietà, lui era il profeta dell'incrocio, dell'ibridazione, non ebbe timore per costruire il Cappelli di mescolare i caratteri di un grano nord-africano con varietà messicane, o anche giapponesi, per prendere da ciascuna il carattere specifico che lo interessava. In particolare lui voleva con i suoi incroci costruire una varietà che fosse adatta agli ambienti difficili del meridione, resistente alle malattie, alla siccità e all'allettamento, e che desse un grano di alta qualità. Così nacque il grano duro "Cappelli", intitolato al senatore del Regno che protesse sempre il suo lavoro, e gli concesse addirittura le sue terre sul Tavoliere per la sperimentazione di campo.



Questi metodi, che oggi fanno sorridere, erano effettivamente assai ardui per l'epoca, i colleghi invidiosi dicevano che Strampelli così facendo forzava la natura, e lo espulsero addirittura dalla società scientifica che lui aveva fondato, e il paradosso è che anche la Mascella che al cortile parlava, esaltando la purezza della razza, non sapeva che la guerra del grano era stata vinta proprio grazie al meticcioso mediterraneo-cosmopolita di Strampelli.

Pietro Parisi fa da guida: è lo chef contadino che ha appena vinto il premio 2016 del Gambero Rosso con i suoi vasetti "boccaccielli"

zione di campo.

Naturalmente alla fine le idee di Strampelli si affermarono, e l'agronomo americano Norman Borlaug, padre della "rivoluzione verde" degli anni '60, che continuò il suo lavoro



memoria la "Giovinezza" e il "Viaggio elettorale" di De Sanctis, ha fondato a Morra su queste cose un Parco letterario, continuamente ricorda i passi dove il grande critico parla di queste terre, sorride e si commuove.

Per raggiungere il campo di Giuseppe, percorriamo in macchina il Formicoso, l'ampio pianoro verde tra l'appennino e il cielo: in questo paradiso nel 2008 il governo pensò di realizzare la grande discarica regionale per risolvere la crisi dei rifiuti, e vennero colonne di mezzi dell'esercito ad occupare le terre, sembrava la guerra, e qui si tenne il grande concerto-raduno di protesta, fu la nostra Woodstock, e Capossela cantò quella notte, e la discarica alla fine non si fece.

Il paesaggio, con tutte le pale eoliche, è di una bellezza assoluta, sembrano le Highlands scozzesi, una cosa che senza il lavoro di agricoltori come Vito e Peppino - che il mercato e la finanza globale si ostinano a ignorare - semplicemente non esisterebbe, mentre i comuni gloriosi del "Viaggio" di De Sanctis si spengono, le statistiche demografiche sembrano bollettini bellici, nell'ultimo decennio Lacedonia ha perso 600 abitanti, altrettanti Bisaccia, Calitri 900, tra venticinque anni qui non ci sarà più nessuno.

Per questo la scelta di Peppino e Vito è importante, è intorno a nuove filiere come quella del "Senatore Cappelli" che il paesaggio del Formicoso può rinascere, ricostruire una sua ragion d'essere, un'economia, insieme al progetto del "Latte nobile", un'altra bella iniziativa del Gal per associare le piccole stalle, condannate alla chiusura, per la produzione di foraggi e latte di altissima qualità.

Le nuvole scure alla fine sono passate, s'è schiarito il cielo sul mare verde-oro delle colline, la mietitricia rossa inizia il suo lavoro, il rombo è assordante, si alza una nuvola scintillante di pula, il profumo della paglia è buono, al margine del campo, con Pietro, lo chef contadino, ci sono Amelia e Alfonso Cuomo, i ragazzi di un'antica famiglia di pastai artigianali di Gragnano, sono tornati da Londra e da Roma per riattivare l'azienda, vogliono ripartire da qui, dalla qualità del "Senatore Cappelli", per riproporre un prodotto che abbia un'etica e una memoria. Si stringono anche loro a Vito e Peppino, c'è soddisfazione, anche quest'anno è andata, siamo solo all'inizio: chef, pastai, agricoltori, se questi ragazzi restano uniti il Formicoso può farcela.

LA TERRA

LA MACCHINA

Nella foto in alto la mietitura sul Formicoso. A sinistra le pale eoliche che hanno modificato il paesaggio di questo lembo d'Irpinia



I PROTAGONISTI

Peppino e Vito sono tornati all'azienda di famiglia e coltivano il grano "Cappelli". Con loro e con lo chef Pietro Parisi ci sono anche i pastai Amelia e Alfonso Cuomo