

LA COLTURA CHE VINCE SULLA CULTURA: L'ANTICO AGLIO DI SAN GREGORIO E LA STORIA DI EMANUELE ED ALESSANDRA

9 Maggio 2022

di Redazione



L'AQUILA – **Emanuele Falerni** e **Alessandra De Simone** sono due giovani imprenditori agricoli che dedicano la loro vita alla lavorazione della terra per ottenere prodotti sani e autoctoni. L'Azienda agricola che porta il nome di lui si trova a San Gregorio, in provincia dell'Aquila, e nasce nel 2010 quando i due decidono di abbandonare gli studi classici e dedicarsi completamente all'agricoltura.

La passione nasce in Emanuele sin da giovanissimo. Lui infatti trascorreva molto tempo con la nonna **Iole** che è stata per tutta la vita una "contadina agguerrita". Oggi, Emanuele coltiva

ettari di terra ma l'eredità a cui è più legato è sicuramente la possibilità di seminare l'antico aglio di San Gregorio di cui la nonna Iole gli ha lasciato la semina, oltre al granturco rosso antico.

“L'aglio di San Gregorio, che storicamente si è coltivato nella conca aquilana, mi è stato tramandato da mia nonna”, racconta il giovane. “Rispetto all'aglio di Sulmona resiste meglio al nostro clima, soprattutto alle gelate. Si presenta con delle sfumature tra il rosso e il rosa e il sapore non è molto forte, quindi è un po' per tutti”.

La semina avviene a novembre e subito Emanuele ricorda il proverbio “una buona agliata a gennaio deve essere nata”, e aggiunge: “Il bulbo dell'aglio per formarsi deve trascorrere un periodo del suo tempo a temperature sotto lo zero. E a gennaio le piantine nascono”.

Verso fine maggio la pianta fiorisce, ed escono le cosiddette “trombette dell'aglio”, più note come talli d'aglio. Si tratta degli steli cilindrici (o gambi) verdi che si sviluppano nella parte centrale della pianta e vengono rimossi, insieme ai fiori (che sono in cima), così da consentire una migliore crescita al bulbo dell'aglio (la parte sotto terra, quella nota ai più).

I talli non sono facilmente reperibili nei supermercati, perché di solito rappresentano una parte di scarto. Ma l'Azienda agricola Emanuele Falerni li raccoglie “uno ad uno manualmente” e poi li lavora per farne delle conserve secondo la ricetta antica di nonna Iole. I due giovani hanno pensato anche agli affezionati del piccante. Infatti, con il peperoncino Cayenna, che coltivano e vendono anche “in collanine essiccate”, preparano dei vasetti sott'olio per condire ogni tipo di pietanza.

La loro è un'agricoltura “100% naturale” come dice Emanuele, che dà prodotti sani e dall'originale sapore. Aggiunge Alessandra: “Non usiamo prodotti chimici, diserbanti o altro. Quando nascono le erbacce tra una piantina e l'altra le tiriamo via a mano”. Mentre per aiutarsi nella fresatura della terra tra i solchi, senza essere troppo invasivo, Emanuele ha ridotto le “zappette” alla sua piccola motozappa così da emulare una zappatura a mano.

Infine quando la piantina in superficie si sarà seccata (solitamente a fine giugno), vengono raccolti i bulbi, cioè gli agli.

Un altro prodotto antico, a cui l'Azienda Falerni è molto affezionata, è il granturco rosso. Così Emanuele spiega il lavoro che c'è dietro per ottenerne prodotti genuini e dal sapore caratteristico come la polenta. “Dopo la trebbiatura (del granturco) si procede a stenderlo al sole così da essiccarlo naturalmente. Una volta essiccato viene messo nei sacchi e portato al mulino a pietra: rigorosamente a pietra! Lì verrà lavorato con lenta macinazione, come una

volta. In questo modo si conserva il germe e tutte le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutritive del granturco. Quindi il chicco non sarà bruciato e ne verrà fuori una farina molto rustica, granulosa: proprio come quella di una volta”.

A San Gregorio, oltre alla vendita diretta e alle terre coltivate, l'azienda vanta una cornice naturale costituita da alberi da frutto. Tra questi: ciliegi, cachi e meli dalle mele antiche tra cui Renette, Zitelle, Meloncelle che insieme alle cipolle bianche, bionde e rosse sono molto apprezzate dai clienti che amano mangiare sano e locale.

Ben due ettari di terra sono impiegati per la coltivazione di patate Agria a pasta gialla, “molto asciutte ottime per farci gli gnocchi, per farle fritte o al forno”.

“Ma non è tutto rose e fiori”, ammette Emanuele. Purtroppo a seguito delle invasioni di cinghiali e di istrici l'azienda subisce molte perdite nella produzione. Per questo Emanuele è costantemente occupato nella risistemazione di recinzioni che possano limitarne incursioni indesiderate.

Emanuele e Alessandra sono giovani e coraggiosi. Nell'ultimo periodo si sono affidati ai social per interagire con le persone che, curiose, si sono appassionate ai loro racconti sulla vita agraria.

A renderli fieri del loro lavoro sono i clienti che restano soddisfatti dei loro prodotti e tornano a trovarli. Prima dei saluti, Alessandra ed Emanuele ricordano che in estate i cancelli dell'Azienda agricola Emanuele Falerni sono sempre aperti per la vendita diretta e saranno ben lieti di accogliere chiunque voglia far loro visita. “In estate mi troverete ad intessere ‘le scerte’ di agli e per chi ne fosse curioso, noi siamo qui”, chiosa Alessandra. **Annachiara Valente**

LE FOTO

