

“GOCCIA DI CANAPA”, DA UNA TRADIZIONE MILLENARIA UN LIQUORE DI DELICATA NATURALEZZA

23 Aprile 2019

di **Ismaele Vicentini**



ISOLA DEL GRAN SASSO D'ITALIA – C'era una volta, tanto tempo fa, una sarta che a Forca di Valle, nel Comune di Isola del Gran Sasso (Teramo), seguiva un antico tratturo per arrivare al “fosso” a lavorare la canapa che coltivava nei campi. La canapa era un tessuto molto resistente e poteva essere lavorata meglio sfruttando l'acqua del fiume.

Quella sarta oggi è nonna **Letterina**, che attraverso i suoi racconti ha trasmesso ai nipoti **Alessandro** e **Manuel Di Stefano** una passione decennale, reinterpretata magistralmente

in una ricetta inedita ed esclusiva, per un liquore di pura naturalezza, Goccia di Canapa.

L'idea nei due fratelli è nata proprio dagli infiniti aneddoti della nonna, dalla voglia di tornare a valorizzare un prodotto unico, la cannabis sativa, e dal continuo desiderio di sperimentazione che già mettevano in pratica al meglio nella loro attività principale, la gestione del ristorante La Goccia nella frazione di Trignano.

I fiori utilizzati per il liquore vengono raccolti a mano e selezionati dall'azienda Hemp Farm di Tortoreto (Teramo), specializzata nella coltivazione di cannabis da fibra. Privati delle foglie e dei semi vengono poi essiccati e messi a macerare in alcol puro di frumento. La macerazione avviene a temperatura controllata, in frigo, in modo che gli oli essenziali si leghino all'alcol senza disperdersi.

Dopo diversi giorni i fiori vengono filtrati con un setaccio a maglia larga, in modo da lasciare intatti i terpeni presenti nell'infusione e conferire al prodotto un aspetto leggermente torbido, dovuto all'estrema naturalezza del procedimento.

I profumi nella macerazione restano inalterati e non serve che aggiungere e dosare sapientemente gli ultimi ingredienti, acqua, zucchero e miele, rigorosamente a km zero. Il miele, che potrà essere di ciliegio, di acacia o millefiori, è diverso ad ogni produzione, perché varia al variare del posizionamento delle arnie da parte dell'apicoltore di fiducia.

In passato la coltivazione agricola della canapa era molto diffusa nelle zone medio-europee per la sua facilità a crescere anche su terreni difficili da lavorare e per la quantità di prodotti che se ne ricavano, fibre tessili, carta, olio e mangimi per bestiame, fra tutti.

La coltura della canapa per usi tessili ha un'antica tradizione nel nostro Paese e si fa risalire all'espansione delle Repubbliche Marinare, che la utilizzavano per le corde e le vele delle loro flotte di guerra.

Ma il periodo di massima espansione, in Italia, si è avuto agli inizi del '900, garantendo alla nostra Nazione il secondo posto tra i produttori mondiali.

Gli ultimi passaggi prima che Goccia di Canapa sia pronto prevedono il riposo, per mesi, a seguito del quale avviene l'imbottigliamento e di nuovo il riposo in posizione orizzontale, avendo cura di girare le bottiglie, un po' come si fa per il vino.

Nulla è lasciato al caso per far conservare al prodotto la naturale artigianalità.

Sulle etichette è raffigurata l'erba officinale, presa direttamente da un libro di botanica e la

numerazione delle bottiglie è fatta a mano.

Ogni bottiglia viene fornita con un sacchetto di canapa che può fungere anche da pacchetto regalo.

Il progetto Goccia di Canapa ha visto la collaborazione di più individualità fra amici e professionisti. Il fotografo **Mariano Merli**, la modella **Maria Pia De Meo**, la make-up artist **Federica Facciolini**, il light designer **Raffaele Guglielmo**, il sales manager **Pierangelo Misantone**, la project manager **Francesca Sfrattoni** e l'esperto di comunicazione **Domenico Delli Compagni**, alias Dellimellow. Dando vita anche una serie di video in collaborazione con il blogger **Michele Capuano**, alias Miki Moz del Moz O'Clock, sulla riscoperta della cannabis in tutte le sue sfaccettature.

A breve la realizzazione di un novo prodotto, sul quale i fratelli Di Stefano non vogliono svelare i dettagli ma che promette sorprese.

