

IL LUPPOLO CHE CRESCE ALLE PENDICI DEL GRAN SASSO E LA BIRRA AL FARRO DI SARA

11 Febbraio 2019

di Marianna Galeota



L'AQUILA - Le avevano detto di lasciar perdere, perché sarebbe stata un'impresa impossibile. "Castel Del Monte ha delle temperature troppo basse, non riuscirai mai nel tuo intento", le dicevano. E invece con il coraggio, un pizzico di testardaggine e la passione della sua giovane età, **Sara Aromatario** è riuscita a far maturare due qualità di luppolo ai piedi del Gran Sasso e ad aprire un'azienda agricola, la Mappavel's, versione inglese di Mappaveji, il soprannome della sua famiglia in paese.

Sara, vent'anni a marzo, è cresciuta con la passione per l'agricoltura e i trattori. Nipote di transumante, da piccola amava stare nell'orto del suo papà a coltivare e veder crescere ortaggi. A soli vent'anni ha deciso di aprire una propria azienda agricola e di coltivare il luppolo, conosciuto durante un viaggio a Praga.

Un'impresa che sembrava impossibile, data l'altitudine di Castel del Monte (L'Aquila), 1346 metri sopra il livello del mare.



“Mi avevano detto che il luppolo matura al massimo a 1200 metri, ma ho voluto provare lo stesso e con mia grande sorpresa sono riuscita a far maturare due qualità diverse, il Cascade e il Willamette – racconta a *Virtù Quotidiane* – Ho sempre coltivato legumi da granella, cereali, patate, lenticchie farro, ma questa coltivazione mi ha subito incuriosito così ho deciso di provare. Quando sono tornata da Praga, ho chiamato i rivenditori di piante e mi sono informata. Tutti mi hanno detto di lasciare perdere, ma io ho piantato comunque dodici piantine di 3 qualità diverse. Nel 2017 solo il Cascade è giunto a maturazione, poi l’anno scorso ho ampliato la produzione e sono riuscita nel mio intento di far maturare anche il Willamette. Quest’anno stiamo provando altre qualità e ho intenzione di mettere il Saaz, una tipologia che non attecchisce quasi da nessuna parte. Chissà, magari a Castel del Monte ce la facciamo!”.

Una volta ultimato il primo raccolto, Sara ha messo sottovuoto delle piantine e ha contattato il Crea, ente governativo di ricerca agroalimentare, per farle analizzare. Passaggio necessario prima di poter produrre birra.



“Mi hanno detto subito di no – afferma – Non avevo una partita iva, né un’azienda e la produzione era minima, ma dopo circa un’ora mi hanno ricontattato. Colpiti dalla mia giovane età e dalla mia voglia di fare mi hanno voluto dare una possibilità. Lo hanno analizzato e mi hanno detto che se avessi voluto andare avanti con la mia attività avrei dovuto ampliare il luppolo, aprire un’azienda e una partita Iva. Così mi sono messa subito in moto e oggi ho un’azienda con circa 70 piante. Lo pianto alla metà di maggio, anche se dovrebbe essere piantato a metà marzo. A Castel Del Monte, tuttavia, a marzo la temperatura è ancora troppo fredda. A settembre, quando è maturo, lo raccolgo”.

Per trasformare il luppolo in birra, Sara ha tuttavia bisogno di una malteria e per la lavorazione si serve di una ditta di Cepagatti (Pescara).

“Quest’anno ho deciso di fare una birra al farro prodotto sempre da me a Castel Del Monte – svela la giovane – È un farro rosso di ottima qualità. La birra tradizionale è fatta di luppolo, acqua, malto d’orzo e lievito. Io invece ho voluto provare a inserire il farro al posto del malto d’orzo. Le quantità di luppolo che servono per produrre birra sono minime: per 500 litri ne occorrono 250-300 grammi. Quest’anno ho prodotto 16 chili di luppolo secco e 56 chili di fresco”.

Oltre a rivendere il luppolo nell'Aquilano, Sara ha voluto provare a cimentarsi in una nuova attività, tingendo la lana con il luppolo messo in infusione.

“In questo sono stata aiutata da **Valeria Gallese**, titolare della ditta Aquilana di Santo Stefano Di Sessanio e da **Rosetta Germano** di Castel Del Monte. È un'attività molto apprezzata. Ne ho parlato a lungo in un convegno a Roma e tutti ne erano entusiasti. Mi hanno fatto mille domande”.

Per il futuro Sara ha intenzione di ampliare l'attività e di far conoscere il più possibile la sua birra. “Organizzerò delle giornate degustative a Castel Del Monte – annuncia – Sono molto legata al mio paese e alle mie tradizioni. È proprio da lì che è partita la mia passione per l'agricoltura”.