

# LA MIETTITURA DI TINA, DA PISA A SAN DEMETRIO PER L'ANTICO GRANO CAPPELLI

*di Daniela Braccani*



7 Agosto 2018

SAN DEMETRIO NE' VESTINI - Tornare alle origini può significare semplicemente ritornare alla terra, alle radici, ai ricordi di bambina, per rivalutarne l'essenza, la tradizione, riscoprirne i

sapori, la storia e le peculiarità. Con questo spirito e una grande determinazione la signora **Nunziata “Tina” Cardaci**, 68 anni, insegnante di inglese in pensione, è tornata nella bassa valle dell’Aterno per coltivare il grano Cappelli.

Il suo paese natio, San Demetrio Ne’ Vestini (L’Aquila) ha dato i natali al marchese Raffaele Cappelli, politico e diplomatico di spicco, protagonista della riforma agraria dei primi del Novecento e scopritore del grano resistente al clima rigido aquilano. A lui è infatti dedicata la varietà di frumento Senatore Cappelli, oggi famosa in tutto il mondo.

Tina si trasferisce a Pisa che è ancora una bambina sui banchi della classe quinta elementare. Nella città toscana, finiti gli studi, insegna al liceo classico la lingua inglese ma nel cuore sonnecchia per anni il bisogno di vivere in campagna, “nella campagna dei miei nonni, quella di San Demetrio dove sono nata – racconta a *Virtù Quotidiane* in lacrime di commozione – Qui ho trovato il terreno adatto e l’aria pulita per vivere bene e coltivare il grano Cappelli”.

“Il luogo ideale per riprendere la coltivazione di un grano antico, identitario per il comune di San Demetrio e adatto a questi luoghi. Appena tornata, dopo la pensione – racconta Tina – mi resi subito conto che le coltivazioni a grano Cappelli erano poche, a causa della scarsa resa della cultivar, così almeno dicevano i contadini. Ho deciso allora di avviare in autonomia la coltivazione del grano nei terreni di proprietà e di festeggiare ogni anno, siamo al quarto, la mietitura, così come si faceva una volta”.

Un’atmosfera che davvero ha riportato indietro nel tempo i partecipanti, donne, uomini e bambini, alle prese con le “serrecchie”, i falcetti utilizzati per tagliare a mano le spighe, prima dell’arrivo dell’imponente mietitrebbia, la preparazione dei “covoni”, oppure dei “manoppi” in dialetto sandemetrano, ovvero i fasci di frumento tagliati a mano e legati con i “vaveze” i legacci realizzati con gli steli del grano.

Una volta erano gli asini a passare sopra i covoni, i chicchi di grano cadevano a terra e poi venivano raccolti. Un lavoro molto faticoso “che abbiamo voluto riproporre – spiega – per capirne meglio l’essenza”.

Come in un quadro impressionista, il sole d'agosto, il cielo azzurro e l'oro delle spighe, hanno esaltato i sapori autentici di una volta riprodotti sulla "tavola" apparecchiata con una splendida tovaglia di lino bianco sotto gli alberi di quercia, "li pannozze stise per terra", un banchetto a base di pane e pizza, rigorosamente di farina integrale di grano Cappelli, impastati per l'occasione dal panettiere **Lucio Marinangeli**, presidente dei panificatori aquilani.

La pizza con la mortadella e la panzanella con i pomodori, serviti all'aperto dalle signore in abiti di cotone e cappello di paglia, come in un film d'epoca, hanno un sapore diverso, più fragrante, come il grano Cappelli del resto che poco ha a che fare con le produzioni industriali di oggi che buttano via la parte migliore, quella integrale, salutare. Il chicco, non trattato chimicamente, si utilizza nella sua interezza per preservarne le proprietà benefiche.

"Mi commuove osservare il grano crescere e vederlo poi impacchettato nei sacchi di iuta. Abbiamo un elemento in più per valorizzare il paese e creare una micro-economia che ruoti intorno al grano Cappelli con la creazione di cooperative di comunità".

La signora Tina non è una coltivatrice diretta, segue la sua passione, il grano che produce lo regala, ci prepara il pane, i dolci, "la porta della mia casa ecologica è sempre aperta per chi volesse provare".