

L'ULTIMO FORNAIO DI CASTELVECCHIO CALVISIO, IL PANE CASERECCIO CONTRO IL GRANO STRANIERO

20 Novembre 2018



CASTELVECCHIO CALVISIO – Nel borgo medievale dalla singolare pianta ovoidale che conta un centinaio di abitanti, **Romeo Battistella** è l'unico panettiere, e forse anche l'ultimo. Era un ragazzino quando suo padre, negli anni Settanta, decide di rientrare in Abruzzo e di avviare un forno, il primo, nel paese d'origine, dopo un lungo periodo trascorso all'estero.

Siamo a Castelvechio Calvisio, uno dei borghi "autentici" della Baronìa, piccolo centro medievale della montagna d'Abruzzo, in provincia dell'Aquila, affacciato sulla Valle del Tirino, a oltre mille metri di altezza.

Nei piccoli borghi montani del Gran Sasso, il forno del paese rappresenta molto più di un semplice esercizio commerciale: la bottega è un punto di riferimento per la comunità, un indice importante per l'economia locale e la qualità della vita nelle aree rurali, fragili ma resilienti.

Il paese montano è famoso per la sagra della cicerchia, un legume antico dalla coltivazione limitata, e l'Adonis vernalis, un fiore che si riteneva estinto in tutta Italia fino al rinvenimento

di un campo fiorito proprio a Castelvechio Calvisio, nel Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga.

È qui che sta per essere fondata la prima associazione di fornai produttori di pane al grano Solina, un progetto, ancora in fase embrionale, sostenuto da Slow Food con tutti i panettieri dei borghi della Baronina, per la creazione di un “**paniere**” che certifichi i prodotti esclusivi della zona. Si pensa ad un marchio unico e anche ad un vero e proprio disciplinare della panificazione con la Solina.

Un motivo per fare squadra, fronteggiare le difficoltà dei piccoli artigiani e lo spopolamento che soffrono i centri delle aree interne d'Abruzzo, un progetto al quale Battistella, insieme a suo fratello **Sergio**, titolari della bottega “Pane e dolci Calvisio”, ha aderito, puntando sulla qualità delle farine.

Il forno nasce nel 1973, quando la famiglia Battistelli decide di tornare a Castelvechio, dopo oltre dieci anni vissuti tra il Belgio e l'Australia. Nel borgo mancava una panetteria e così, con gli insegnamenti preziosi delle nonne **Lucia** e **Nara**, abituate a fare il pane e a cuocerlo nel forno comunitario del paese, **Antonio Battistella**, insieme a sua moglie **Maria**, avviano l'attività.

“L'impasto si lasciava lievitare una notte intera, come da tradizione popolare, la mattina si rimpastava di nuovo, rigorosamente con il lievito madre. Siamo sempre stati gli unici a fare il pane in paese anche perché a Castelvechio Calvisio due panettieri sarebbero troppi”, ricorda a *Virtù Quotidiane* Romeo, un ragazzino quando i suoi genitori si cimentavano nella nuova impresa.

La bottega sforna pagnotte di pane casereccio fatto con grano italiano e locale, dolci tipici della tradizione abruzzese come biscotti secchi e farciti, le ferratelle di Solina, i nocci “atterrati” e poi amaretti, mostaccioli e anche la pizza di pasta sfoglia con le alici che per tradizione a Castelvechio si degusta con il vino per la festa di San Martino. Il forno porta il pane anche in alcuni supermercati dell'aquilano.

Il forno ha sempre avuto la sua clientela fissa, costituita dagli abitanti del paese che tuttavia, come tanti centri montani soffre lo spopolamento e gli effetti del sisma del 2009 ma non solo.

“Il consumo pro-capite di pane è diminuito notevolmente, inoltre”, fa osservare il panettiere, “non tutti riescono a distinguere la qualità di un pane casereccio fatto con farine genuine, non trattate chimicamente e per questo più deperibili e quindi più costose. È in atto una vera e propria guerra del grano, comprato all'estero dalle grandi aziende. Oltre alla Solina,

un'eccellenza tutta nostrana, il grano cosiddetto normale ho scelto di comprarlo in zona e comunque da mulini che trattano solo grani italiani e non trattati”.