

NEL CHIETINO LA RACCOLTA MANUALE DI AMARENE PER LA RATAFIÀ DI DOLCI AVEJA

3 Luglio 2021



L'AQUILA – L'incontro tra un'azienda artigianale aquilana che ha fatto della qualità "la sua materia prima", con un piccolo agricoltore teatino. Un legame cementato dal comune desiderio di valorizzare i propri prodotti. Il risultato è una **Ratafià naturalissima a marchio Dolci Aveja**, l'azienda di dolci e liquori avviata nel 1977 dalla famiglia **Calvisi**, e che in oltre quarant'anni non ha mai abbandonato il carattere artigianale delle produzioni.

Per realizzare questo liquore iconico dell'Abruzzo, **Maria Teresa** e **Mariano**, insieme al figlio Claudio utilizzano le amarene raccolte personalmente nei terreni di **Antonio**, un pensionato con la passione per l'agricoltura, che in precedenza conferiva la propria frutta a un colosso

industriale che le acquistava sottocosto.

“La Ratafià si può fare con lo sciroppo alcolico e sarebbe molto facile perché è sufficiente mescolarlo con acqua e vino. Noi – racconta Claudio a *Virtù Quotidiane* – abbiamo scelto di privilegiare la materia prima, rispettando la filosofia che perseguiamo da una vita, imboccando il percorso più complesso, ma più gratificante. Non è facile e non lo è stato per noi, anche perché le coltivazioni di frutta locali, sono piccole o piccolissime, spesso persino privati e neanche aziende”, ma utilizzare prodotti naturali a km 0, della propria terra è alla base di un percorso di qualità e di una etica di produzione.

Dopo aver acquistato da altri piccoli produttori abruzzesi, la strada di Dolci Aveja, grazie ad amici in comune, si incrocia con quella del coltivatore della zona del chietino. “Con lui è nato un rapporto empatico, simbiotico – rivela Claudio – . Abbiamo cominciato a raccogliere personalmente le amarene, scegliendo quelle meno mature, più adatte al liquore rispetto alle esigenze delle confetture, a cui erano destinate precedentemente”.

Un rapporto nato “da un colpo di fortuna di avere degli amici in comune”, racconta Claudio. “Ci hanno raccontato la passione per la campagna e la sua dedizione a coltivare un prodotto come natura vuole senza alcun ausilio chimico o meccanico, determinato persino a utilizzarlo per autoconsumo piuttosto che svenderlo”.

In una sola giornata, due squadre, quella di Dolci Aveja e quella dell’azienda di Antonio per un totale di una dozzina di persone, si dedicano alla raccolta alla selezione dei frutti. Le amarene vengono messe subito in infusione, “per garantire il fermo della maturazione – spiega Claudio – . Ogni annata è diversa e l’ultima è stata particolarmente ricca in produzione. In base al raccolto, e alla infusione totale, si decide la quantità di bottiglie che si potranno ottenere e numerare come un vino di pregio, o qualsiasi altra specialità non replicabile durante l’anno quindi ancora più preziosa!”.

L’infusione in vino Montepulciano d’Abruzzo di qualità dura almeno sei mesi e la Ratafià fa il suo debutto sul mercato poco prima di Natale. Mariano cura personalmente tutte le fasi, con costanti assaggi. La Ratafià resta custodita fino all’imbottigliamento all’interno di tini d’acciaio. “La dolcezza della nostra Ratafià arriva dal frutto fresco e maturo e non solo dagli zuccheri, ed è per questo che non stanca mai – dice Claudio – . La qualità della materia prima è essenziale e noi siamo arrivati a pagarla il triplo di quello che la pagava la grande industria pur di avere un prodotto locale e non trattato”.

Passione e meticolosità portano il signor Antonio, integralista dell’agricoltura “biologica vera”, ad accarezzare il frutto mentre lo raccoglie, convinto che staccarlo di forza dal picciolo

provochi un trauma alla pianta, e portano Mariano a rimestare e controllare l'infusione per mesi prima di offrire ai suoi clienti e ristoratori un prodotto "eccellente e unico!".

IL VIDEO

LE FOTO









pubbliredazionale