VirtùQuotidiane

ORTI GEOMETRICI, ANCESTRALI FERMENTAZIONI ORIENTALI PER TRASFORMARE MATERIE PRIME LOCALI

6 Giugno 2020

di Marcella Pace

PESCARA – Il centro città è ad appena un chilometro di distanza, eppure l'aria che si respira è quella delle campagne incontaminate dell'entroterra pescarese, con l'aggiunta della vista del mare a pochi passi.

Fabio Ciarcelluti, 46 anni nel 2012 ha creato Orti Geometrici sulle colline di Pescara, progetto a cui in seguito si è unito **Pietro Felice,** 37. All'interno di terreni della famiglia di Fabio, hanno iniziato a coltivare erbe spontanee, fiori eduli, piante officinali della macchia mediterranea, ortaggi, seguendo la filosofia dell'agricoltura naturale.

L'idea di fondo di questi moderni e al tempo stesso ancestrali coltivatori è di lavorare più essenze possibili, che "insieme generano quella ricchezza e interscambio tra varie forme di vita".

Come spesso accade, quello che nasce come “diletto e passione personale”, racconta Fabio che fino a qualche anno fa era musicista di professione, diventa ben presto un’occupazione a tutti gli effetti. “Da un primo quadratino di orto creato in un terreno di famiglia ho iniziato a piantumare essenze perenni, officinali. Nel frattempo è arrivato Pietro – che lavora anche nel mondo del tessile – e abbiamo cominciato a portare avanti questo progetto per renderlo fruibile per noi stessi, come produzione di ortaggi, preparati, fermentati, e per la comunità locale”.

In questo appezzamento diviso in due sezioni separate, Fabio e Pietro, hanno ricreato un microcosmo mediterraneo, dove crescono fiori di lavanda, elicrisio, rose canine, rape rosse, mais, pomodori, e ancora rosmarino, assenzio, in una evoluzione continua di biodiversità.

Partendo da queste materie prime, da circa un anno, hanno avviato una produzione di fermentati, “il metodo di trasformazione più antico e più utilizzato prima di essere accantonato per motivi di mercato con l’avvento dell’industria alimentare. Ci siamo ispirati a ricette che non appartengono alla nostra tradizione, ma alla cultura orientale, per ricontestualizzarle con le nostre materie prime” spiegano.

Da qui arriva la Kombucha, una ricetta originaria della Manciuria, risalente a diversi secoli fa. “È un tè fermentato a cui aggiungiamo degli estratti, per esempio il succo di limone, oppure lo zafferano, le ciliegie, le fragole o la rapa rossa, con cui facciamo fare una seconda fermentazione”.

In altri casi Fabio e Pietro hanno recuperato antiche trasformazioni tipiche della regione. “Pensiamo all’olivo intosso, che prima ancora si cominciasse a usare la soda, veniva lattofermentato”.

Il primo esperimento dei due produttori trae spunto da una tecnica di fermentazione thailandese, la Nam Mak da cui hanno prodotto gli Agri. “È un condimento acetico, non a base di vino, ma prodotto con le più disparate materie prime. Ad esempio a base di fiori di lavanda, mora, fiori di carciofo, carruba, radici di liquirizia”. È un condimento vivo, dove i microrganismi presenti trasformano la materia prima. “Non è aromatizzato – specificano – ma un aceto che parte da quella materia prima, con lieviti indigeni che sono attaccati sulla superficie della materia prima stessa. Noi assembliamo e attendiamo il risultato, osservando degli accorgimenti. Il lavoro di trasformazione lo fanno i microorganismi”.

Poi ci sono i fermenti, ovvero ortaggi lattofermentati, vivi, non pastorizzati, di carota, cavolo cappuccio, porro e ravanello.

Non solo alimenti, negli Orti Geometrici, che presto si espanderanno tra le campagne di Loreto Aprutino (Pescara), vengono prodotti anche anti infiammatori o tonici, a base di acqua di lavanda o fiori di Iperico.

LE FOTO

FERMÈNTO
carota
FERMÈNTO
FERMÈNTO
pomo
FERMÈNTO

AGRO
AGRO
AGRO

KOMBUCHA
KOMBUCHA
KOMBUCHA
KOMBUCHA
KOMBUCHA
KOMBUCHA

FERMÉNTO
carota
FERMÉNTO
FERMÉNTO
pono
FERMÉNTO

AGRO
Olivo
condimento acetico vivo, non pastorizzato,
ottenuto dalla fermentazione di materia prima vegetale.
si consiglia l'utilizzo su alimenti crudi/freddi
o come tonificante diluito in acqua naturale.
conservare lontano dalla luce solare e da fonti di calore.
questo alimento è privo di additivi artificiali.
consumare preferibilmente entro il: 12/2029
AGRO
Lavanda
condimento acetico vivo, non pastorizzato,
ottenuto dalla fermentazione di materia prima vegetale.
si consiglia l'utilizzo su alimenti crudi/freddi
o come tonificante diluito in acqua naturale.
conservare lontano dalla luce solare e da fonti di calore.
questo alimento è privo di additivi artificiali.
consumare preferibilmente entro il: 12/2029
AGRO
Carruba
condimento acetico vivo, non pastorizzato,
ottenuto dalla fermentazione di materia prima vegetale.
si consiglia l'utilizzo su alimenti crudi/freddi
o come tonificante diluito in acqua naturale.
conservare lontano dalla luce solare e da fonti di calore.
questo alimento è privo di additivi artificiali.
consumare preferibilmente entro il: 12/2029

KOMBUCHA
KOMBUCHA
KOMBUCHA
KOMBUCHA
KOMBUCHA
KOMBUCHA