

SULLA MAIELLA IL RECUPERO DI ANTICHE VARIETÀ COLTURALI DIFENDE LA BIODIVERSITÀ

2 Gennaio 2023



CARAMANICO TERME – Ottomila anni di storia dell’agricoltura, in un territorio dove sono stati già risolti i problemi di conservazione della natura, della fauna e della flora e ora si lavora per frenare l’esodo dalle campagne e valorizzare, oltre alla biodiversità, anche la diversità culturale degli uomini: è la montagna su cui si concentrano le attività del Parco nazionale della Maiella che, grazie a progetti di recupero di antiche varietà colturali, contribuisce al rilancio dell’economia di aree a rischio abbandono.

“Il Parco della Maiella si sta caratterizzando come area protetta esemplare per l’Italia – osserva l’etnobotanico **Aurelio Manzi** – . L’Abruzzo è l’unico caso dell’Italia peninsulare in cui la montagna, fino al secolo scorso, è stata centrale nell’economia, nella demografia e nella sociologia. È importante recuperare le vecchie varietà colturali perchè sono più resistenti alla siccità, agli stress climatici e alle malattie. La Maiella è una montagna con un

territorio ricchissimo dove l'uomo agricoltore, in quasi ottomila anni, ha selezionato tantissime varietà di piante".

Un territorio che pullula di piccole aziende agricole a conduzione familiare.

"Abbiamo un allevamento di pecore, produciamo latte e formaggio, miele, olio e mele di diverse varietà, anche se abbiamo solo 2-300 alberi – spiega **Antonio La Gatta**, titolare con la moglie **Elvira** dell'azienda Cantalupo di Tocco da Casauria (Pescara) – . Partecipiamo al progetto del Parco per il ripristino delle piante autoctone, abbiamo recuperato tutte le piante di mele non coltivate sul territorio, le abbiamo reinnestate e rimesse in produzione".

Lui lavorava come perito meccanico nei pozzi di petrolio, lei era ostetrica. Sono tornati dove avevano le radici e hanno scelto di seguire la comune passione e vivere all'aria aperta.

C'è poi l'agriturismo "Il Mulino" di Montenerodomo (Chieti) di **Nicola e Franca Tamburrino**, azienda custode della Patata Sessanta dei Monti Pizzi.

"Era custodita dai miei genitori, l'abbiamo rimessa in coltivazione con l'aiuto del Parco della Maiella, in quantitativo tale da poter cominciare a pensare alla vendita – spiega Nicola Tamburrino – . È molto tardiva, si mantiene di più rispetto alle altre. La coltiviamo su terreni a partire dagli 800 metri con concimazione biologica, tra fine aprile a inizio maggio, per raccoglierla a settembre".

Ha preso forza dal progetto "Coltiviamo la diversità", avviato dieci anni fa dal Parco della Maiella, e dalla volontà di recuperare antiche varietà anche 'Pietrantica', agriturismo di località Decontra a Caramanico Terme (Pescara).

"Tutta la materia prima che ci serve arriva dal territorio, dal sapone ai cereali per i primi piatti – spiega Marisa che ha creato e gestisce la struttura insieme al marito, come lei maestro di sci – 'Quello che non abbiamo lo cerchiamo dagli agricoltori custodi più a valle".

Intanto il Parco non si ferma e insieme alle ricercatrici del Crea, il Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, porta avanti una ricerca sugli impollinatori e uno studio sui paesaggi terrazzati.

"Sulla Maiella settentrionale vi sono grandi spazi di terrazzamento abbandonati – spiega il direttore del Parco **Luciano Di Martino** – . Sui terrazzamenti ancora coltivati si indaga la biodiversità del suolo, abbiamo cominciato con vitigni, ora procediamo con gli uliveti".