

UNO STUDIO SVELA IL FABBISOGNO DI RADICI DI GENZIANA DELL'ABRUZZO

30 Marzo 2022

di Redazione



ROSETO DEGLI ABRUZZI – Provenienza francese per il 90 per cento e solo la restante parte della radice di genziana utilizzata in Abruzzo per il tradizionalissimo liquore procurata nel resto dei paesi dell'Europa mediterranea. Mentre è verosimile credere che chi la produce ancora in casa la raccoglie in montagna, peraltro rischiando grosso essendo una pianta protetta, le aziende che commercializzano il liquore di genziana non possono insomma rivendicare un prodotto al cento per cento made in Abruzzo.

È il risultato di un questionario anonimo che **La Compagnia della Genziana**, associazione di cultori e appassionati nata nel 2020 a Roseto degli Abruzzi (Teramo), ha sottoposto ad un campione di 7 aziende.

La Compagnia, fondata dalla sommelier **Eleonora Iezzi** e da **Silvio Pacioni** (*insieme nella foto sotto*), di professione dentista ma al quale il padre, docente di botanica all'Università

dell'Aquila, ha trasmesso una curiosità scientifica per gli amari a base di erbe, porta avanti, in un perfetto connubio tra momenti di studio e occasioni goliardiche, la diffusione della cultura che si cela dietro ad ogni amaro, abruzzese in particolare, non solo genziana.

“Dopo tutte le iniziative organizzate, che ci hanno portato a stringere rapporti con molti produttori di liquori abruzzesi, abbiamo voluto curare anche l'aspetto culturale”, affermano dall'associazione. “Da questo punto di vista abbiamo redatto un breve questionario per conoscere il fabbisogno di radici di genziana del compartimento liquoristico abruzzese”.

“È chiaro che non si possa definire uno ‘studio statistico’ o uno ‘studio di settore’”, precisano. “È solo un primo passo per comprendere in maniera più approfondita il mondo degli amari abruzzesi”.

Ebbene, le domande poste a un campione di 7 aziende – piccole, medie e grandi – sono state le seguenti: quanti chilogrammi di radice di genziana utilizzate annualmente (per qualunque prodotto compresa la vendita delle stesse)? Qual è il prezzo medio di acquisto per chilogrammo della genziana? Qual è la provenienza del prodotto che voi acquistate?

Il fabbisogno di di queste aziende per l'anno 2021 è stato complessivamente di 4.337 Kg. Il prezzo medio di acquisto al chilo è stato di 27 euro. Il dato interessante è quello della provenienza della radice che per il 90% è di origine francese mentre solo il restante 10% da altri paesi dell'Europa mediterranea.

Dato che il campione rappresenta circa un terzo delle aziende regionali – rilevano dall'associazione – si può calcolare in 13 tonnellate il fabbisogno annuo regionale di radici di genziana.

“L'idea in futuro”, annunciano dalla Compagnia della Genziana, “è quella di portare avanti altri approfondimenti, magari in collaborazione con istituti più titolati di noi a condurre questi tipi di elaborate”.

Il dato, è bene ribadirlo, è frutto di un questionario anonimo e non è dunque assimilabile a uno studio statistico, anche se rende bene l'idea di come avvenga in realtà la produzione del liquore più famoso d'Abruzzo.

Soci fondatori della Compagnia della Genziana sono il presidente di Qualità Abruzzo, **Sandro Ferretti**, **Nuccia De Angelis**, creatrice del ristorante diffuso D-One, l'esploratore del gusto **Ermenegildo Bottiglione**, che ricopre il ruolo di vicepresidente, **Emanuel Minosse**, cuoco dell'Ambasciata italiana a Lisbona, e **Giovanni Pacioni**, papà di Silvio, uno dei massimi

esperti di botanica.

