

AGRUMETI DELLA COSTA DEI TRABOCCHI, DAL RECUPERO DELLE PIANTE STORICHE ALLE NUOVE VARIETÀ PIÙ APPETIBILI E COMMERCIALI

6 Aprile 2022



ROCCA SAN GIOVANNI – Agrumi che profumano di mare, quelli della Costa dei Trabocchi. “Purtigalle” a polpa screziata, arance dolci “bionde di San Vito” e centragolo (arancia amara), limoni pane e quelli piccoli come lime, mandarino tardivo, cedri, pompelmi gialli e rosa. Vecchie varietà di origine mediterranea adattate al clima non proprio favorevole del promontorio battuto dal mare e dal vento sulla falesia che corre da Ortona (Chieti) a Fossacesia (Chieti). Un dono della natura che va difeso e conservato come identità che ci appartiene.

Fino a primavera inoltrata i piccoli agrumeti della costa teatina sono un tripudio di colori e fragranze. I frutti – tardivi – giungono a maturazione e il colpo d’occhio tra mare e collina è unico.

Profumi di salsedine combinata a freschezze agrumate, un gusto intenso, selvaggio, inaspettato attende di farsi scoprire dietro le siepi e i canneti innalzati a riparo dagli ultimi “giardinieri” custodi. Incastonati tra i pendii di terra ancora disponibile e le abitazioni che incalzano fino al mare, gli agrumeti della costa cantata da D’Annunzio raccontano una storia di potenzialità ancora nascoste e solo in parte esplorate.

Eppure, per l’originalità del gusto vitaminico tendente all’asprezza, quei saporiti frutti rappresentano un tesoro della biodiversità agroalimentare abruzzese. Una risorsa culturale ma anche economica per quanto di nicchia.

Attualmente la superficie coltivata è in (contenuta) rimonta e la produzione si aggira su alcune migliaia di quintali complessivamente raccolti – a mano – da piccoli produttori locali e famiglie contadine con orto di proprietà lungo gli undici km di Costa.

Fino a ieri la scarsa competitività sul mercato, i raccolti meno abbondanti, i nuovi stili alimentari a favore di frutti più dolci e pressoché privi di semi, hanno progressivamente soppiantato il prodotto fresco locale, oggi ricercato soprattutto dalla pasticceria, per la produzione di marmellate artigianali, la valorizzazione degli oli evo agrumati, fino all’industria dei liquori. In questo senso si segnala il progetto lanciato già da un paio di stagioni da uno storico liquorificio della provincia di Chieti per la produzione di gin e limoncello solo ed esclusivamente con agrumi della Costa dei Trabocchi.

Pur annoverati nell’atlante dei Pat, Prodotti tradizionali d’Abruzzo, e attenzionati da Slow Food nella Mappa delle Comunità di prodotto, la strada per il riconoscimento del presidio Sf è “ancora molto lontana”, come dice a *Virtù Quotidiane* **Raffaele Cavallo** di Slow Food Abruzzo e Molise.

“Nessuno si è mai preoccupato di selezionare e indagare la varietà agronomica di quei frutti tipici della costa teatina, pertanto un ecotipo locale non esiste”.

Se l’importazione degli aranci in Europa si fa risalire al XVIII secolo ad opera dei portoghesi (da cui il nome dialettale “portuhalle” ancora in uso anche dalle nostre parti), mandarino e limone arrivano all’inizio dell’Ottocento. Più dei limoni e simili, le arance della Costa teatina hanno rappresentato nel passato una risorsa economica.

Generazioni di contadini-pescatori del posto si sono adoperati con enorme cura nel coltivare e custodire le piante, puntualmente ripagati da ottime produzioni dirette ai mercati italiani ed esteri oltre che ai mercati locali, primo fra tutti Lanciano (Chieti) e poi la vendita diretta sulla Statale 16. Poi purtroppo con l’arrivo sul mercato di frutti più dolci provenienti dal sud Italia e

a seguito dell'industrializzazione della Val di Sangro, il semiabbandono delle piantagioni locali e la conseguente perdita di valore economico.

Negli ultimi anni timidi ma positivi segnali di ripresa lascerebbero ben sperare per il futuro.

Grazie alla costituzione, nel 2004, dell'associazione "Agrumi Costa dei Trabocchi" il cui primo obiettivo è conservare, tutelare e valorizzare le produzioni. Anche con un proprio marchio di riconoscimento, come racconta il presidente **Rinaldo Verì**, proprietario di una trentina di piante a Vallevò di Rocca San Giovanni (Chieti), in corrispondenza dello storico trabocco di Punta Tufano (Punta della Balena).

Altra iniziativa incoraggiante è l'appuntamento con il locale mercatino "Vianova delle Arance" organizzato annualmente dai locali rivenditori, traboccanti e coltivatori. I frutti, freschi e trasformati - marmellate, dolci, liquori artigianali - vengono messi in vendita direttamente sul posto in località Vallevò sfruttando il passaggio sulla Nazionale Adriatica (Statale 16).

Un sistema di piccola economia integrativa che si è andata consolidando tra gli estimatori, appuntamento però cancellato dai due anni di pandemia.

"La riscoperta degli agrumi della Costa è partita in contemporanea con quella del Peperone dolce di Altino (Chieti) oggi presidio Slow Food e presente nella gdo. Un balzo in avanti che per i nostri prodotti non è avvenuto dal momento che il ritorno economico non è così importante quanto quello culturale" sottolinea Verì al nostro giornale.

"Ci interessa soprattutto creare consapevolezza intorno a questo patrimonio naturale, in molti casi facciamo scoprire al grande pubblico una realtà insospettabile".

"I vecchi giardinieri vanno scomparendo, occorre stimolare il ricambio generazionale per garantire la sopravvivenza di un patrimonio prima di tutto culturale" insiste Verì.

"Tra le nostre attività accompagniamo gruppi in visita, raccontiamo il funzionamento delle peschiere, il metodo di irrigazione, i sistemi frangivento. Grazie alla nuova ciclabile, la Via Verde della Costa dei Trabocchi, si pensa di aprire al pubblico una Pista degli Agrumeti concordando orari e modalità di accesso. L'incendio del 1 agosto scorso che ha bruciato i nostri oliveti ha lambito fortunatamente solo in minima parte gli agrumeti, le premesse per una stagione turistica lunga tutto l'anno ci sono. Quello a cui bisogna prestare attenzione è il recupero delle varietà storiche. Un censimento è stato avviato tempo fa, ma non ancora compiuto. Si sta tornando a piantare agrumi ma non si tratta di varietà autoctone, bensì più appetibili, acquistate in vivaio o in altre regioni. Altro problema è la sovrapproduzione di

arance, che non va di pari passo con la commercializzazione. Di gran lunga superiore è invece la richiesta di limoni da parte della ristorazione di mare e per la produzione di limoncello, tale da non poterla soddisfare appieno. Stiamo spingendo sul reimpianto di limoni ma per avere una produzioni abbondanti c'è bisogno di tempo”.

LE FOTO

