

A SCUOLA DELLA TERRA, TRA OCHE, FICHI E GIARE SULLA COLLINA DI FRANCESCO CIRELLI

7 Giugno 2017

di Jolanda Ferrara



ATRI – Nella ricerca del lato femminile del Montepulciano d'Abruzzo, “meno muscoloso, più fresco e delicato”, **Francesco Cirelli** ha badato a limitare i giorni di macerazione sulle bucce. Ma non solo. Ha anche voluto dare una interpretazione contemporanea di terroir. Lavorando con metodo artigianale e antico: vinificazione e affinamento in giare di terracotta.

Nulla di nostalgico, chiarisce subito. Piuttosto la volontà di sperimentare, offrire una chiave di lettura nuova ai vini indigeni d'Abruzzo, metterne in evidenza “nella maniera più autentica” la naturalità del legame col territorio. A sud di Atri. Sul confine col versante pescarese del Piomba, all'interno della spettacolare area protetta dei Calanchi di Atri, per soli trenta metri

compreso nell'area Docg Colline Teramane, 22 ettari in collina affacciati sull'Adriatico.

? lì che Francesco, con l'aiuto della famiglia, nel 2003 ha scelto di impiantare il suo progetto agricolo. Un'azienda completa e autosufficiente, con al centro l'idea pre-industriale della biodiversità. Rotazione delle colture, riposo dei terreni e tante, davvero tante, ocche che razzolano in libertà diserbandolo naturalmente il terreno. Su cui insistono 1600 piante di fichi di sette varietà diverse, olivi e vigne. Dall'orto alla tavola, ceci Pascià, fagioli, aglio, pasta di farro, di grano Senatore Cappelli, presto anche di canapa.

Anche l'idromele, antica bevanda dissetante di acqua e miele, fermenta spontaneamente in anfora. Un quadro bucolico di vitalità, lungi dal raccontare della fatica quotidiana su quei terreni estremi, poveri e con pendenze pericolose, argillosi e salini, che poi diventano ricchezza nel calice. Una "follia" che sta dando ragione a Francesco.

Sguardo attento e curioso sul mondo, 37 anni, nato a Guardiagrele. Un "uomo della Maiella" cresciuto a Pescara fino ai 16, scuola militare navale a Venezia, laurea commerciale alla Bocconi, l'impiego come responsabile vendite di vino nei mercati esteri. Poi la svolta, dall'altra parte della barricata. "La terra è di chi la lavora" (cit.) diventa il suo biglietto da visita, che indossa con naturalezza nelle serate di degustazione dei suoi prodotti.

"Per dare la giusta dignità al nostro progetto agricolo", ha raccontato Cirelli all'Osteria Corridore di Pianola (L'Aquila), "anche la collaborazione con l'azienda vicina è importante, i D'Amario, unici rimasti con il loro microallevamento di pecore a produrre il vero, autentico, Pecorino di Atri non ancora tutelato da un disciplinare di produzione. Le forme di formaggio maturano nella crusca imbevuta del nostro Montepulciano Anfora. Alla vista si osserva la colorazione violacea della crosta, che va mangiata; l'assaggio ricorda la salinità di quel vino".

Altrettanto importante, ha detto ancora il farmer a tutto tondo, è rendere più contemporanea la tradizione: "un racconto bello, pulito, fragrante, credibile".

Come vogliono essere i suoi vini. Trebbiano, Cerasuolo, Montepulciano, la triade di sempre. Il bello, "magnifico" dell'anfora, continua Cirelli, è di essere minimale, neutra, non dà e non toglie al vino. Negli ultimi due anni il suo progetto sulla collina di Atri è cresciuto, Cirelli ha investito in imprenditoria sociale. La collina biologica è ora scuola della terra, incubatore di idee sostenibili, laboratorio di progetti e iniziative legate al mondo dell'agricoltura (www.lacollinabiologica.com).

"Metto a disposizione gratuita i terreni ai giovani, possibilmente abruzzesi ma anche no, che sognano un proprio progetto agricolo. Li aiuto anche nella commercializzazione dei prodotti.

Zero rischio di impresa". E' bello restituire qualcosa dopo che hai avuto, anch'io sono partito da zero, so che significa e mi fa stare bene sapere di poter essere d'aiuto".

Prodotti e persone, bellezza e consapevolezza, etica ed estetica. Un tutt'uno tra uomo e ambiente e uno spazio libero di idee aperte al mondo. Che da quella collina pare abbracciare il futuro.