

23 Febbraio 2021

SANTO STEFANO DI SESSANIO – Ingegnere meccanico, ma agricoltore per scelta, caparbio per necessità e anche pittore di vallate, “perché con l’aratro disegno riquadri che cambiano colore ad ogni stagione, dalle variopinte fioriture delle lenticchie in estate ai colori più pallidi di fine raccolto”.

Quella di **Ettore Ciarrocca**, uno dei pochi produttori resistenti della famosa lenticchia di Santo Stefano di Sessanio (L’Aquila), è una scelta di vita, una vocazione naturale verso l’agricoltura sostenibile della leguminosa regina nell’atlante dei prodotti tipici del Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, anche presidio Slow Food, una semenza tanto umile quanto laboriosa.

La produzione della lenticchia del borgo, tra i più famosi del mondo, è messa tuttavia a dura prova dalla razza di cinghiali e animali selvatici che ne compromettono il raccolto, in alcuni casi addirittura per oltre la metà.

Un danno incalcolabile per chi di questo lavoro ci vive, fino a considerarlo persino una missione volta a tramandare una coltivazione che ha origine nel lontano Medioevo, come attestano alcuni documenti, tra gli altri, di proprietà del Monastero di San Vincenzo al Volturno, nel Molise, che, nel Cinquecento, possedeva molti terreni della zona aquilana.

“Rischiamo di perdere una preziosa biodiversità – denuncia l’agricoltore, titolare dell’azienda agricola omonima e di un punto vendita nella graziosa piazzetta medicea del borgo – . Quello provocato dagli animali selvatici è un danno incalcolabile all’agricoltura e all’economia del territorio. Ho allestito anche le gabbie per i cinghiali, ma io sono un contadino, non un allevatore, con il mattatoio non voglio avere nulla a che fare. Ho presidiato i miei campi anche di notte per allontanare gli animali selvatici, ho fatto recinti, sacrifici, ma non è facile”.

Di queste cose poi “dovrebbero occuparsene le istituzioni, dalla Regione sono ancora in attesa dei rendiconti di un rimborso per spese sostenute nel 2016 e dal Parco degli indennizzi del 2019, per dire – ammette con rammarico – . Non siamo rappresentati da nessuno, né amministrazioni locali, né patronati, le piccole economie agricole del territorio stanno morendo perché a nessuno interessa di noi”.

Tutti pontificano di aree interne, recupero dei territori montani, decrescita felice, ritorno all’agricoltura sostenibile, ma la realtà – rileva Ciarrocca – “è che noi agricoltori ci salviamo da soli. Io vado avanti con i frutti dei raccolti virtuosi di alcune annate, con i quali ho comprato i macchinari, ma non è facile. La situazione peggiora di anno in anno, con la

pandemia le campagne sono meno popolate e gli animali selvatici aumentano”.

A guidare Ettore nella sua impresa è innanzitutto la testardaggine: “Vado avanti alla ricerca di una soluzione di là da venire, ostacolata da Comune, Provincia, Asl, Parco e alcune associazioni ambientaliste che hanno più peso al cospetto delle istituzioni e un legale sempre a disposizione, rispetto a me imprenditore piccolo e solo”.

La famiglia Ciarrocca coltiva lenticchie da tre generazioni, Ettore ha fatto l'ingegnere per quindici anni prima di dare un seguito, nel 2014, all'azienda agricola fondata dal nonno, all'inizio nei ritagli di tempo del fine settimana e poi a tempo pieno.

“Un lavoro completamente diverso da quello di ingegnere, adesso sono titolare, operaio, senza dipendenti fissi. L'ingegneria meccanica mi ha comunque aiutato, anche se le pratiche agronomiche sono rimaste le stesse, i macchinari che utilizziamo sono diversi - spiega - . Ho modificato personalmente il metodo di raccolta con pettini automatici che prima si usavano per il siero, al resto pensa la mietitrebbia, usata e recuperata, questo mi consente di lavorare da solo e di portare via in fretta le lenticchie prima che i cinghiali assaltino il raccolto”.

Per la raccolta e la semina delle lenticchie “posso contare sull'aiuto di parenti e amici del circondario che fanno lo stesso mestiere, ci aiutiamo a vicenda, come accadeva una volta. Il ciclo vegetativo è corto ma la preparazione dei terreni richiede molto lavoro, aprile è il mese della semina, poi bisogna fare chilometri di recinti, a luglio comincia la raccolta e per i primi di settembre il prodotto è pronto per la vendita. Successivamente si parte con l'aratura dei terreni, bisogna scegliere il terreno due anni prima, la rotazione è fondamentale, il resto poi lo fa la natura”. Quando va bene, ovviamente.

Le lenticchie di Santo Stefano di Sessanio sono richiestissime anche a livello nazionale, grazie al flusso turistico importante che attira il borgo e alla bontà del legume, più piccolo della media, ma più saporito.

“L'unico motivo per cui è possibile fare l'agricoltore qui a Santo Stefano è perché ogni anno arrivano circa trentamila turisti e poi grazie alle lenticchie finite nei piatti di chef e ristoranti rinomati. Altrimenti, forse, la mia azienda agricola non avrebbe ragion d'esistere”.