

L'EX POLITICO INNAMORATO DELL'AGRICOLTURA CHE HA RISCOPERTO IL VINO ALEATICO D'ABRUZZO

10 Giugno 2018



CAPESTRANO - Agricoltura e politica viaggiano di pari passo, finché la seconda - complice una brutta vicenda giudiziaria - lascia definitivamente il passo alla prima. Una vita spesa per la terra, la tutela dell'ambiente - i cui lungimiranti effetti sono visibili ancor oggi nella semi incontaminata Valle del Tirino - e la riscoperta di antiche colture, come quella dell'Aleatico, vitigno a bacca nera in Abruzzo più unico che raro.

Ugo Giannunzio (*nella prima foto sotto con, alla sua destra, Camillo Tatozzi*), 82 anni portati magnificamente, all'alba è già in campagna a bordo del suo "apetto" e della politica, che all'apice della carriera lo ha portato alla guida dell'assessorato regionale ai Lavori pubblici con 16mila preferenze, non sembra avere nostalgia, anche se trascorrendoci qualche ora davanti ad un buon bicchiere del suo vino puoi scoprire aneddoti e retroscena della Prima Repubblica, abruzzese ma non solo, descritti con rara lucidità.

"Iniziai con l'Acmi, Associazione contadini del Mezzogiorno d'Italia, che era stata fondata alla

metà del Novecento”, ricorda a *Virtù Quotidiane*, “la politica l’ho sempre fatta, sin dal Liceo, nel 1960 fui eletto per la prima volta consigliere comunale, nel 1964 sindaco, fino al 1980”.

Poi l’approdo all’Emiciclo, “dove sono sempre stato eletto, fino al 1994”, senza mai abbandonare il sindacato degli agricoltori, “sono stato il primo dirigente della Confederazione dei coltivatori, l’associazione costituita dopo la trasformazione dei contadini, dal bracciantato ad imprenditore agricoli, per il quale non è stata chiesta l’incompatibilità una volta eletto in Regione”.

Alla guida di un’azienda familiare nata alla fine dell’Ottocento, che all’inizio aveva anche pecore e mucche, Ugo Giannunzio ha oggi un prode braccio destro, il marito della nipote, **Diego Lepiscopo**, padre siciliano e madre argentina, nato oltreoceano e tornato in Italia dopo la grande crisi del paese sudamericano all’inizio degli anni Duemila, che ha trovato l’amore proprio a Capestrano (L’Aquila).

Nelle campagne incontaminate ai piedi del paese, al crocevia tra quattro strade di campagna, delimitato da un lato da un muro e dall’altro da una scarpata che lo difendono dalle incursioni della fauna selvatica, un ettaro circa custodisce vite e grano Solina. Poi, in un altro appezzamento ci sono anche circa seicento ulivi e un po’ di foraggio.

“Prodotti tanto esclusivi da non riuscire ad essere concorrenziali sul mercato”, fa osservare l’arguto Diego, poche parole, ma quelle giuste. È proprio per le implicazioni burocratiche che di tanto ben di Dio può usufruire solo la famiglia e una ristretta cerchia di fortunati amici.

Non senza contribuire alla raccolta e alla lavorazione: la produzione del vino diventa quasi un rito collettivo, così come la vendemmia e la raccolta delle olive. Ci sono amici della famiglia Giannunzio che arrivano persino da Milano, quando la campagna chiama.

Una sorta di produzione autarchica, che “proprio perché è per un consumo familiare, ha una accortezza unica”, con una specie di mezzadria dei tempi moderni, in cui il “contadino per un giorno” torna a casa con una latta di ottimo olio extravergine d’oliva o con una tanica di vino.

“Abbiamo quattro vitigni, la Malvasia, che a mio padre interessava molto e un tempo avevamo anche in altre zone, il Moscato, il Montepulciano e l’Aleatico, l’unico in produzione a Capestrano in questo momento”, dice, “e diverse cultivar di olive, Intosso, Francavillese, un clone che resiste bene al freddo, Dritta, Pendolino, e Leccino, introdotta più recentemente”.

Un uliveto composto nel corso dei decenni, con il nucleo originale a cui si sono aggiunte altre cultivar “provenienti dalla casa baronale di Migliorati, famiglia di Capestrano – racconta

Giannunzio – perché la varietà accresce la qualità, le fioriture avvengono in tempi, anche se ristretti, diversi, e alcune piante producono più olive e altre più polline”.

Ancora oggi maestro per tanti che approcciano all'agricoltura, Giannunzio ricorda le battaglie di una vita, come quella condotta “per rendere utilizzabile l'acqua del Gran Sasso dopo la realizzazione del traforo, contro tutti i verdismi dell'epoca”, dice, o l'impegno per l'elettrificazione rurale, con l'arrivo dell'acqua in tutti i casali sparsi nelle campagne di Capestrano, compresi quelli nelle frazioni di Forca di Penne, Capodacqua e Santa Pelagia.

Amico del prof **Luigi Cataldi Madonna**, viticoltore nella vicina Ofena, Giannunzio ricorda l'introduzione del Montepulciano in Abruzzo, che si deve ai Piccolomini prima e ai Medici dopo, feudatari di Capestrano fino al 1750. “Il vino in Abruzzo era nella parte interna, sulla costa c'era ben poco, questa zona era particolarmente vocata, mentre invece i cereali non avevano grande sviluppo e lungo il fiume si coltivavano ortaggi, anche se i più bravi erano di Ofena – racconta – che ci si dedicavamo anima e corpo e per questo riuscivano ad avere risultati molto migliori dei nostri nonostante non avessero il fiume come noi”.

“La Valle del Tirino era zona di produzione e lavorazione di canapa e lino, con più di trenta mulini e 2 o 3 tintorie. Oggi il ritorno all'agricoltura c'è, anche se si risente ancora dello spopolamento, della prima ondata di fine 800, verso gli Stati Uniti, e della seconda, dopo la fine della seconda Guerra mondiale, verso gli Usa ma soprattutto Sud America, Canada e Australia. Al primo censimento post Unità d'Italia, Capestrano aveva 5mila e rotti abitanti, oggi sono scarsi mille”.

Insuperabile, per Giannunzio, l'ostacolo da superare per la commercializzazione: “Non basta la professionalità per produrre per il mercato, serve una robustezza economica. La maggior parte dei produttori di questa zona per l'80 per cento esportano, e la cooperazione è un fatto culturale che per la storia del paese e per i suoi retaggi culturali, non ha mai trovato terreno fertile”.

L'agricoltore-ex assessore, infine, non risparmia critiche alla gestione del Consorzio di bonifica, che ultimamente, non senza polemiche, ha ulteriormente aumentato i canoni irrigui.

“È assurdo pagare l'acqua in base alla superficie di terreno posseduta e non in base al consumo”, fa osservare, “è come se a casa pagassimo l'acqua al metro quadrato, una scelta che grida vendetta! Tanto più che a Capestrano siamo stati i primi a realizzare gli impianti di irrigazione, con il sistema a pioggia e non a scorrimento, rendendoci autonomi con la realizzazione del laghetto di Capodacqua”. **Marco Signori**

LE FOTO







