

GRAN SASSO: LA RARA GENZIANA ORA RISCHIA DI SCOMPARIRE

3 Ottobre 2012



L'AQUILA - "Quello che è successo è un fatto gravissimo. Estirpare le radici di genziana significa distruggere questa pianta, una delle più rare e pregiate di tutta Europa".

Il presidente del parco del Gran Sasso e monti della Laga, Arturo Diaconale, si dice esterrefatto per la vicenda di qualche giorno fa quando tre persone sono state denunciate dagli uomini della Forestale perché avevano con sé 10 chili di radici di genziana, pianta tutelata da specifiche normative che ne vietano la raccolta.

Ci sono moltissime specie di questa pianta e una delle più pregiate è la gentiana lutea e cresce a Campo Imperatore, sul Gran Sasso.

Ghiottissime sono soprattutto le sue radici, che vengono utilizzate per produrre il famoso liquore, uno dei digestivi più amati a tavola.

"La genziana non è solo una pianta, ma caratterizza il nostro territorio - spiega Diaconale - È rarissima e quella che cresce sulle nostre montagne è tra le più preziose. Dobbiamo quindi continuare a proteggerla".

Su tutto il territorio del parco svolgono una costante azione di controllo gli uomini della Forestale, gli stessi che hanno 'beccato' i trasgressori di qualche giorno fa con i sacchi pieni di radici.

Nonostante i controlli e i divieti, la genziana continua comunque a essere raccolta.

Tra i trasgressori appassionati della radice, c'è anche chi è più accorto.

"Sono soprattutto le persone del posto a essere più sensibili e attente verso la pianta e, anche se ne raccolgono le radici, sono attente a tagliarle in modo che la pianta possa continuare a crescere e non venga distrutta completamente. Ma ripeto, è comunque illegale farlo!".

Visto il successo di questa radice dalle mille proprietà, alcuni imprenditori locali hanno anche avanzato la proposta di coltivarla.

Sono tanti infatti gli usi che se ne possono fare. Oltre al liquore, c'è il vino genzianato, l'uso più antico, oppure si può seguire l'esempio degli chef francesi, che utilizzano moltissimo la radice nei sorbetti, nei gelati, nei risotti, oltre alla famosa anatra alla genziana.

Il fiore della genziana viene usato come colorante, molto simile allo zafferano ma di un giallo più intenso, anche se molto poco amaro perché i petali contengono pochissimo principio attivo.

Insomma, mille usi e applicazioni della genziana sono possibili, purché tutta venga fatto in maniera lecita e senza

danneggiare il patrimonio floristico dei nostri preziosi monti. *Elisa Marulli*