

MONTAGNA: UN'IDEA PER IL RILANCIO, "COLTIVIAMO LA GENZIANA"

26 Gennaio 2012

L'AQUILA - "La genziana potrebbe essere il volano della rinascita economica delle realtà montane dell'Aquilano".

Questa l'idea di Fabrizio Pecilli, titolare della pizzeria Oro Rosso di Bazzano (L'Aquila).

La passione per la cucina e per la fitoterapia, ereditate dalla propria famiglia, e dalla madre in particolare, hanno da sempre rappresentato un motore propulsivo per i suoi studi da chef, che lo hanno portato persino a frequentare uno stage al fianco di Gualtiero Marchesi.

Un grande entusiasmo per un'idea che medita da tempo, ormai, quella di coltivare la genziana e di commercializzarla, trasformandola in uno strumento di rilancio economico per le zone di montagna che hanno perso la pastorizia e si stanno spopolando a più non posso..

Delegato dell'Associazione pizzerie italiane per la provincia dell'Aquila, responsabile del settore pizza per il consorzio Orgoglio aquilano, maestro dell'Accademia italiana della pizza e membro dell'associazione professionale cuochi italiani, Pecilli vorrebbe anche sensibilizzare il grande pubblico a una consapevolezza maggiore nell'utilizzo delle piante e delle radici in cucina.

Come è nata l'idea della coltivazione della genziana?

Ho iniziato per scherzo. Sono sempre stato appassionato di fitoterapia, una passione che mi ha trasmesso la mia famiglia, studio da sempre le proprietà delle piante e l'uso che se ne può fare in cucina, non solo dal punto di vista del sapore e delle proprietà organolettiche, ma prima di tutto sotto l'aspetto del potere fitoterapico che ogni pianta, radice, fiore ha.

E quando ha pensato di entrare nel business della radice?

È da tempo ormai che penso al commercio all'ingrosso di radici di genziana leutea per uso non solo gastronomico ma anche officinale e già vendiamo quelle che importiamo dalla Francia in quantità massiccia. In realtà, però, vorremmo iniziare a coltivare la radice direttamente sul nostro territorio, dal momento che ci sono tutte le condizioni perché si possa fare con successo.

Il corpo Forestale dello Stato inizialmente ha mostrato perplessità in merito a questa iniziativa, c'era il sospetto che la genziana da coltivare fosse quella selvatica, in realtà per le nostre coltivazioni le piante provengono dalla Francia. In un secondo momento è stata, poi, la stessa Forestale a proporre le piante che hanno a disposizione in un vivaio che tengono a Castel di Sangro (L'Aquila).

Perché ha scelto proprio la genziana?

È la radice più utilizzata al mondo per scopi fitoterapici. Si tratta di una pianta endemica per le nostre zone, i terreni sono già ideali di per sé, non sono assolutamente necessari concimi o trattamenti particolari del suolo. Per coltivare la genziana è necessario che i terreni siano a un'altitudine che va dal 1.200 ai 1.600-1.800 metri, quindi con una temperatura piuttosto bassa. Ha senza dubbio una resa straordinaria, tre quintali per ettaro, è tantissimo! Però bisogna considerare che è sarebbe un progetto a lungo termine, perché la pianta deve avere almeno sette anni di vita perché la radice maturi tutte le proprietà fitoterapiche.

Quali sono le proprietà curative della radice?

Il principio attivo della genziana aumenta la produzione di succhi gastrici e mette appetito, quindi viene utilizzata per curare l'inappetenza e in alcuni casi anche l'anoressia, oppure viene usata come digestivo; è invece controindicata per chi soffre di gastrite. Certo, ne va fatto un uso consapevole, un bicchierino al massimo, non bisogna scolarsi una bottiglia intera a fine cena, come si vede fare in giro ultimamente.

Perché c'è una differenza di sapore così forte tra la genziana industriale e quella artigianale?

Perché quella in commercio è decorticata: tolgono la corteccia intorno, la parte più ricca di principi attivi. Inoltre bisogna considerare che la genziana industriale viene coltivata ad altitudini inferiori, perché ha una resa maggiore per ettaro, ma il punto è che più l'aria è rarefatta e maggiori sono i principi attivi contenuti nella radice. In teoria se il processo di coltivazione e lavorazione è ben padroneggiato, il prodotto industriale finisce per essere migliore di quello artigianale perché più controllato e non si incorre incontro a rischi di fermentazione che possono rendere il prodotto addirittura tossico. Personalmente non capisco la necessità, che sembra oggi diventata quasi una moda, di produrre una genziana tanto amara.

Quali sono gli usi che si potrebbero fare della radice?

Si potrebbe produrre il liquore, che ritengo sia l'uso meno corretto che se ne possa fare, il decotto non alcolico, il vino genzianato, l'uso più antico, con una minima aggiunta di alcol e di zucchero, e l'uso in cucina. In Francia, per esempio, gli chef utilizzano moltissimo la radice nei sorbetti, nei gelati, nei risotti, oltre alla famosa anatra alla genziana. Inoltre 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.

Finora che successo ha riscosso la sua iniziativa?

Molte persone da tutto l'Abruzzo si sono mostrate entusiaste di fronte a questa iniziativa, dal Gran Sasso, ai Monti della Laga, al Velino-Sirente, e si sono mostrati disponibili in molti alla realizzazione del consorzio per la coltivazione della genziana, da proprietari terrieri ai coltivatori diretti.

L'obiettivo non è solo vendere la radice ma utilizzarla come strumento di rilancio economico per alcune zone della nostra regione, in particolare quelle montane, come Filetto (L'Aquila), che non rappresentano delle realtà economiche, nelle quali potrebbero nascere delle aziende così da dare vita a nuove forme di sostentamento per i piccoli centri, evitando così il loro spopolamento. Inoltre si potrebbero organizzare sagre della genziana che contribuirebbero ulteriormente al miglioramento delle condizioni economiche, con il rilancio del turismo.

Concretamente chi si occuperebbe della coltivazione e della raccolta?

Si potrebbero rilasciare 10, 20, 30 patentini agli abitanti di questi centri di alta montagna autorizzando solo alcuni a raccogliere la radice, insegnando loro le modalità giuste di raccolta che prevedono l'asportazione solo della parte centrale della radice, quella più ricca di principi attivi, senza toccare i rizomi, da cui la pianta ricresce. Così queste persone sarebbero portate anche a effettuare un'attività di controllo della raccolta illegale di genziana selvatica, mossi da una consapevolezza e fortemente motivati.

L'opinione pubblica come ha accolto questa iniziativa?

Entro settembre presenteremo ufficialmente il progetto alla stampa per vedere chi effettivamente deciderà di aderire. Ovviamente c'è bisogno della volontà politica delle istituzioni di favorire iniziative di questo tipo, altrimenti non si può fare nulla.