

ROCCA PIA: SELEZIONA CEREALI D'ALTA QUOTA E I SUOI PRODOTTI DIVENTANO DELLE ECCELLENZE

16 Giugno 2023



SULMONA – Ha recuperato terreni e semi degli avi, per fare dei prodotti del territorio un'eccezione. Ora la vetrina del portale marketing del Gal Abruzzo Italico-Alto Sangro apre nuovi mercati e prospettive. Per trovarli i suoi prodotti non è facile, o almeno non lo è stato finora: la macelleria-alimentari e il bar del paese gestiti dalla famiglia e nei quali ha lavorato quando era più giovane, qualche piccolo negozio a Castel di Sangro e Rivisondoli, qualche banco del mercato di Sulmona. In verità c'è qualcuno che ha voluto la sua pasta, le lenticchie e le patate che produce, anche in una bottega di Roma. Non una vera rete distributiva, piuttosto un passaparola tra amici.

Per Maurizio Leone, 38 anni di Rocca Pia, però, ora si è aperto un nuovo mondo, o meglio una vetrina dalle grandi potenzialità: la sua piccola azienda agricola ha aderito infatti al portale marketing di gustaias.it, una selezione di eccellenze dell'Alto Sangro realizzato dal Gal Abruzzo Italico-Alto Sangro ed oggi finalmente online. Qui è possibile conoscere i suoi prodotti e la sua storia, che è storia di "realtà" e di fiducia nel territorio. Insomma Leone ha vinto la sfida.

La scelta di rimanere tra i monti l'ha fatta subito, quando a 24 anni ha deciso di dedicarsi alla coltivazione dei terreni sul Piano delle Cinquemiglia, a 1300 metri di altitudine, che erano di famiglia e fino ad allora destinati principalmente alla fienagione. Ha recuperato semi antichi, affittato e comprato nuovi appezzamenti, seminato le patate autoctone a buccia gialla, rossa e viola, ma anche il grano solina, il farro e soprattutto le lenticchie di Vallescura, tipicità del posto, caratteristiche per le piccole dimensioni, la cottura rapida e il sapore intenso. Come le patate, d'altronde. "Sono coltivazioni senza irrigazione – spiega Maurizio Leone che all'azienda ha dato il suo nome – che sanno di montagna, perché in montagna vengono coltivate".

Maurizio è andato oltre, però, avviando anche una piccola rete di trasformazione, producendo, grazie all'apporto di operatori abruzzesi (da Penne, a Moscufo, a Pratola Peligna) una linea di pasta (che ogni anno cambia nella forma), di gallette di farro e di solina, di lenticchie confezionate e grissini. Ora è in attesa di attivare anche un piccolo mulino in pietra e legno a Rocca Pia, grazie anche al fatto di aver intercettato alcuni finanziamenti pubblici, e comprerà macchinari per la lavorazione delle lenticchie.

Perché lui dalla sua terra non vuole andarsene. Il mese scorso, anzi, si è sposato ed è a Rocca Pia che crescerà la sua famiglia: "Noi siamo qui, siamo rimasti in pochi, ma ci crediamo – racconta – a comprare i miei prodotti, soprattutto le patate, vengono dal teramano, dal Molise e da Roma e sono fiducioso che l'apertura di questo portale da parte del Gal Aias amplierà la mia clientela. Sono prodotti molto apprezzati per chi li conosce".