

Francavilla Informa, 6 Aprile 2019

## La filiera delle erbe officinali tra produzione e turismo

di **Annibale Formica**

In un incontro organizzato ieri pomeriggio a **Rotondella** dalla **CIA**, la **Confederazione degli agricoltori italiani**, dall'**AGIA**, l'**Associazione dei giovani imprenditori agricoli**, dall'**ALSIA** e da **EVRA**, la **Società di estratti vegetali e ricerca applicata**, ho avuto la opportunità sia di aggiornare le mie conoscenze e sia di intervenire con il racconto di lungo percorso di avvicinamento che mi ha appassionato al tema, in discussione, della filiera delle **erbe officinali**, tra produzione e turismo.

La mia conoscenza e le mia comprensione delle piante officinali, viste dentro al tema della **biodiversità**, di cui ho parlato, sono il frutto di processo sviluppatosi nell'arco di diversi decenni tra **storia, cultura, natura e risorsa**.

**La biodiversità e le piante e le erbe spontanee, mangerecce, aromatiche, medicinali, officinali** sono per l'uomo una risorsa primaria da sempre: dagli inizi del mondo, nella nostra tradizione e sempre più nei tempi attuali. Fanno parte della nostra alimentazione, salute, storia e cultura.

La mia prima consapevolezza del valore delle **piante e erbe spontanee, mangerecce, aromatiche, medicinali, officinali**, risale agli anni '60, quando, a **San Paolo Albanese**, con una pista diventata poi strada per **Alessandria del Carretto**, si incominciò, con le automobili, a percorrere il cuore del **bosco Capillo** e a raggiungere facilmente ed agevolmente il **monte Carnara**. Si aprì improvvisamente la via all'invasione di raccoglitori di **origano** (oltre che di **funghi**). Si provocò una vera orda devastatrice, che dura in forma smodata e, quel che è peggio, incontrollata ancora oggi. Mentre, noi, con un mazzetto di **origano del monte Carnara** o con il **finocchietto selvatico** dei nostri campi, a San Paolo Albanese abbiamo la tradizione, ancora molto viva, non solo di insaporire **minestre, taralli, salami**, ma anche di curare le relazioni umane, le amicizie e gli affetti dei parenti lontani. **Le erbe spontanee di San Paolo e del Pollino** sono state per me, negli anni '70, la ragione anche di un gratificante incontro, di una frequentazione e di un sodalizio culturale ed umano, che dura, con un botanico, esperto, scienziato, accademico all'**Università dell'Aquila, il Prof. Francesco Corbetta**.

Al Convegno Internazionale di Studi su "**Funghi Tartufi ed erbe magerecce**", organizzato dall'**Università degli Studi dell'Aquila**, insieme all'**Accademia Italiana della Cucina**, a L'Aquila, il 28 sett.-1 ott. 1995, il **Prof. Corbetta**, promotore e organizzatore del Convegno stesso, introduceva il suo intervento dicendo: "**Da tempo immemorabile le erbe spontanee accompagnano la vita dell'uomo**". Spiegava, poi, come, con l'avvento dell'agricoltura (la cosiddetta "**rivoluzione neolitica**") l'importanza delle piante spontanee, fosse andata gradualmente scemando, senza, però, mai cessare. Anzi, nei territori economicamente più svantaggiati, ma, dal punto di vista culturale, più ricchi, come nei sistemi collinari e montuosi del Centro e del Sud Italia, le piante e le erbe spontanee sono, oggi, una risorsa molto apprezzata.

Si sente sempre più il bisogno di **corretta alimentazione**, di ciò che è **"buono per la vita"**, di ciò che è **"benefico per l'organismo"**. Si cerca, cioè, di attingere molto a madre natura, per avere: **+ sapore, + vitamine, + sali minerali, + fibre e meno acqua.**

In un'area protetta, come il **Pollino**, con un'agricoltura più tradizionale, più pulita, più mirata, nei vecchi seminativi non più utilizzati, il ritorno ad antiche culture può diventare, nei modi ecologicamente compatibili, un vero beneficio economico. C'è la possibilità, cioè, di promuovere, incentivare, sostenere le coltivazioni di piante alimentari, essenziere, condimentarie, medicinali.

Invece della raccolta spontanea, che, per motivi sia di tutela e sia di economicità, non può più essere praticata, nell'area protetta, con la garanzia del **"marchio"** del Parco, lo sviluppo di tali **coltivazioni** può diventare sicuramente remunerativo.

Nell'ambito delle proposte per lo sviluppo durevole del territorio del Parco, nel Progetto Pollino, negli anni '80, era stata elaborata una specifica proposta per le **"coltivazioni di erbe officinali"**, diventata, successivamente, nell'ambito del programma di sviluppo socio-economico della C.M. Val Sarmento, oggetto di finanziamenti di diverse iniziative di agricoltori della zona.

Il terreno e il clima, del **Pollino** e della **valle del Sarmento**, infatti, sono particolarmente adatti ad erbe che sintetizzano essenze. Sono riconosciute ed apprezzate le qualità organolettiche dell'origano e del rosmarino.

In quel Convegno, a **L'Aquila**, sui **"Funghi Tartufi ed erbe magerecce"**, nel 1995, ho partecipato anch'io, su invito del **Prof. Corbetta**, per parlare di: **"Erbe alimentari mangerecce e funghi spontanei nell'area del Parco Nazionale del Pollino, in particolare nella cultura "arbereshe"**.

Ho avuto, così, la opportunità di parlare, in quel consesso internazionale, del vasto e incontaminato territorio del Pollino, che è sede naturale e spontanea di una ricchissima gamma di piante e di erbe selvatiche di ogni specie. Mi sono avventurato, anche, in riflessioni sulla **cucina locale**, nella quale sta prendendo sempre più consistenza la riscoperta dei sapori di erbe spontanee, selvatiche, mangerecce, diventate piatti prelibati.

Attraverso la **frittata** o il **sugo di asparagi selvatici**, le **minestre con i cardi**, con la **bietola** o la **cicoria selvatica**, la **pastina alle ortiche**, il **cotto con pane, cipolla e menta "pulegio"**, la **frittata con le cime tenere di vitalba**, le generazioni, come la mia, possono ritrovare, in questo modo, insieme al gusto, anche l'emozione della memoria e della nostalgia.

Si ritrovano, senz'altro, la fragranza, la purezza, **i profumi, gli aromi di alloro, di menta, di salvia, di timo, di origano, di rosmarino, di basilico, di prezzemolo, di ginepro, di malva, di valeriana, di camomilla, di genziana, di rabarbaro alpino, di finocchio selvatico, di rosa canina.** E tutto questo fa parte, anch'esso, dell'ampio e prezioso patrimonio naturale del Parco.

Nell'ambito della biodiversità agricola e agroalimentare, ho avuto, infine, modo di seguire da vicino la **collaborazione tra il Parco Nazionale del Pollino e l'ALSIA, in particolare l'Azienda Agricola Sperimentale Dimostrativa "Pollino"**. Nell'ambito di tale collaborazione, negli anni scorsi, sono stati fatti studi, realizzate ricerche e sperimentazioni, svolte attività di formazione, di promozione, di valorizzazione, di divulgazione, realizzati interventi sul campo,

meritando dal **Comune di Terranova di Pollino** il riconoscimento del **Premio Custode del Parco 2018**.

L'esperienza fin qui maturata corrisponde alla consapevolezza che **le piante officinali e la biodiversità sono per il territorio una risorsa economica, sociale, culturale rilevante**, capace di generare processi di sviluppo, di muovere meccanismi di domanda e di offerta anche turistica, come le escursioni lungo i percorsi degli antichi tratturi, degli itinerari della biodiversità, le visite dei siti degli agricoltori custodi, alla ricerca del genius loci.

Con la istituzione, nel 2016, ai sensi della Legge 1° dicembre 2015, n. 194, della "**Comunità del Cibo e della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare dell'Area Sud della Basilicata (Pollino - Lagonegrese)**", proviamo ora a costruire **la filiera delle erbe officinali** e la messa in rete, la creazione, cioè, di un sistema, capace di far dialogare e far operare sinergicamente tutti i soggetti che, a vario titolo, concorrono alla loro tutela, alla produzione, alla raccolta, alla trasformazione, alla fruizione, al consumo.