



LETTERA DAL NEVAIO DEL POLLINO

di Giorgio Rinaldi

Caro Giorgio,

è difficile da credere in questa calda estate, dove l'aria è arroventata anche alle alte quote, che ti stia scrivendo dalla Calabria in mezzo alla neve e al ghiaccio; ma, credimi, è proprio così: sono nel Parco Nazionale del Pollino, nel versante sud, in provincia di Cosenza, e mi sono inerpicato sul monte Pollino, dove -a quota 2225- c'è un nevaio, uno dei più importanti d'Italia, che compete con quello, più noto, del Gran Sasso.



Una vera e indescrivibile goduria che mi ha rigenerato e messo in pace con il mondo.

Per arrivarci non è facile, ma armandosi di pazienza e determinazione è possibile raggiungere, attraverso le sterminate foreste di faggi e una sorprendente vegetazione, i Piani del Pollino, dove potrai ammirare cavalli che vivono allo stato brado e le famose vacche podoliche che pascolano indisturbate, a malapena sorvegliate da annoiati cani, frutto di misteriosi incroci, che si atteggiavano a fare i guardiani.

Tutto ciò che si presenta alla vista ha sapore di selvaggio, l'aria è fresca e pungente, gli odori sono incredibili.

Tu che sei un appassionato di piante officinali, di sicuro passeresti tutto il tuo tempo a raccogliere spighette d'origano, già pregustando la curiosità dei tuoi ospiti al momento del suo uso quando a casa tua ci delizi con le tue pizze.



Impazziresti a guardare i fiori bianchi o rosei del millefoglio montano che, come sai, per le sue proprietà medicamentose la mitologia vuole che ne fece addirittura uso Achille per curarsi le ferite riportate in battaglia.

Tra il tarassaco, la belladonna, l'asfodelo montano (utilizzato come pane durante le carestie) e tante altre piante che, ho scoperto, sono di 1773 specie diverse, di



cui 437 le officinali comprensive di 53 tossico/velenose, seguiresti i fiori gialli della genziana maggiore che ti porterebbero ai pini loricati, che vivono solo in questo territorio e nei Balcani.



Questo potente albero (*pinus heldreichii*), così chiamato perché la corteccia ricorda le loriche delle corazze dei legionari romani, vive alle alte quote e raggiunge i 30 metri di altezza; ne esiste, addirittura, un esemplare, che hanno chiamato Italus, che ha 1230 anni di vita; oggi è l'emblema del Parco.

I tuoi amici, che amano molto gli animali in genere e hanno una vera e propria ammirazione per gli animali che vivono allo stato libero, in questo mondo selvaggio troverebbero pane per i loro denti: dal capriolo ai cervi, dai cinghiali ai lupi è un pullulare di vita selvatica terrestre; alzando gli occhi al cielo, resterebbero abbacinati dalla ricca presenza degli uccelli rapaci (aquile reali, falchi pellegrino e lanario, sparrowieri e astori, nibbi e poiane, gheppi e bianconi, per non dire degli avvoltoi come il capovaccaio, oppure i grifoni e nella notte i gufi reali).

Nonostante i miei anni, prima di dedicarmi al mio sport preferito che –come sai– è l'enogastronomia, ho voluto provare a fare rafting in questa terra ricca di acque.

Il fiume Lao, che nasce con il nome di Mercure nella limitrofa Lucania, attraversa le terre del Parco per sfociare sulla costa tirrenica; per un bel tratto del suo percorso, nel piccolo comune di Laino Borgo hanno pensato di utilizzare il fiume, che ben si presta, per uno sport oggi molto in voga: il rafting.

Mi dicono che le caratteristiche del Lao sono perfette per fare rafting e molti amanti di questo sport arrivano apposta dall'Europa del nord.





L'esperienza è stata molto interessante e vogare in mezzo ad una natura aspra e incontaminata è stato esaltante.

Allo sbarco, nei pressi del caratteristico comune di Papasidero, non sono mancate le suggestioni culturali.

La visita all'abbandonata frazione di Aveva ha fatto il paio con quella dell'evacuato comune di Laino Castello: ambedue deantropizzati a causa di forti terremoti.

Oggi, molti artisti pensano ad una loro rivitalizzazione e non mancano tentativi interessanti come la rappresentazione del presepe vivente tra i ruderi del borgo o l'offerta per set cinematografici.



Ma, la visita che non puoi mancare è quella alla Grotta del Romito, raggiungibile percorrendo la tortuosa strada che collega i comuni di Mormanno e Scalea (uno a 900 mt slm, l'altro a 5 mt slm) sino al Bivio Avena.

Ti troverai immerso nel Paleolitico, nel Mesolitico e nel Neolitico, in un sito che si apre con la raffigurazione grafitica di un bovino ora estinto (*Bos Primigenius*) e resti di quella lontanissima presenza umana da cui discendiamo: *Homo Sapiens*.

Ti posso assicurare che gli archeo-paleontologi hanno stappato bottiglie di spumante per quella che è unanimemente considerata una importantissima scoperta dell'evoluzione umana.

La squisita gentilezza e competenza del personale preposto alla fruizione pubblica del sito, ti apriranno lo stomaco, se mai ve ne fosse bisogno, alla degustazione di tante specialità che puoi consumare in tanti ristorantini che trovi un po'dappertutto.



Da Laino Borgo (dove è stata appena iniziata una campagna archeologica per riportare alla luce, si pensa, l'antica città greca di Laos, colonia di Sybaris) al nuovo centro di Laino Castello, da Papasidero a Mormanno, a Campotenese, a Morano Calabro, a Saracena, a Castrovillari, senza dimenticare i comuni di origine albanese, dove è ancora parlata la lingua madre, Firmo, Lungro, San Basile,



Frascineto, Eianina, Civita...e i tanti altri comuni della provincia di Cosenza che fanno parte del Parco, si possono gustare le famose *soppresate*, le carni di capretto, di agnello, di pecora, di maiale, di cinghiale, di manzi e vitelli, se sei fortunato mangerai la celeberrima “*castruviddrara*”; paste come cavatelli, maccheroni; minestrone come la “*maritata*”; pane casereccio, taralli e friselle (da condire con olio e pomodori e, per i *gourmet*, con la sardella piccante); peperoni *cruschi* a frittata o cucinati nell’olio bollente (preparazione difficilissima) e gustati con le “*bollicine*” per un raffinato aperitivo. E, i formaggi? Pecorini, caprini, misti, caciocavalli, mozzarelle, trecce, erborinati che puoi trovare nei diversi caseifici della zona.

Se ancora non hai preparato i bagagli e fatto i preparativi per raggiungermi, insieme ai tuoi amici, voglio solo aggiungerti che attraversando i tanti borghi medievali, gli altipiani e le montagne che ti invitano a passeggiate, alla raccolta di funghi, alle scalate, al ciclocross o solo cicloturismo e a tanta attività salutare, puoi deliziare la vista non solo ammirando, da belvederi a quota 1500, contemporaneamente il mar Tirreno e il mare Ionio, o i vasti campi di lavanda, ma scoprendo le eccellenze botaniche che da queste parti vengono valorizzate in modo lusinghiero.

Qualche dato per i tuoi amici imprenditori agricoli delle grandi e fertili pianure del nord.

In questo morfologicamente tormentato territorio, è coltivata buona parte della segale (*Secale cereale L.*) calabrese, detta comunemente nei dialetti locali



jirmana, o simile, verosimilmente per la sua provenienza dalla Germania; cresce su terreni ad oltre 750 mt di altitudine e nella sola Calabria, prevalentemente nei terreni dei tre Parchi, l’estensione dedicata dell’area complessiva è di 1400 ettari su 4200 di base nazionale; da ogni ettaro si ottengono circa 20 q.li e un reddito medio di 750 euro; dalla

molitura di questa biodiversità si producono farine di vario tipo per il pane, biscotti, taralli e pizze di segale.

Da non molto tempo, dei piccoli agricoltori della città di Castrovillari, circa una ventina, su ridotti appezzamenti, per lo più in località *Jardini*, hanno conservato e coltivato la rarissima “*Cipolla bianca di Castrovillari*”, (specie: *Allium cepa L.*), un ecotipo locale che ha ottenuto la De.Co. (denominazione comunale); una volta



barattata nelle fiere di paese con formaggi e altri prodotti, oggi è sbarcata persino a Dubai dove viene commercializzata a prezzi sbalorditivi: questo per dirti di come può essere straordinario un territorio che si conosce poco e pubblicizzato meno.

Che dire dell'Aglio di Laino Borgo (*Allium sativum*)? Depurato dall'odore sgradevole tipico dell'aglio, ne viene esaltato il sapore agrodolce ed è raccomandato (a trovarlo!) per gli aperitivi; lo conservano in "treccie" appese sulle porte e ultimamente in barattoli di vetro.

La parte del leone in questo angolo di tranquillità la fanno, però, i "Fagioli Poverelli Bianchi" (*Phaseolus vulgaris* L.) e la "Lenticchia di Mormanno" (*Lens culinaris*), due rarità botaniche (il fagiolo anche De.Co.) che sono un fiore all'occhiello e vengono coltivate in pochi terreni che assicurano un alto reddito per ettaro: 8000 euro i fagioli e 5250 per le lenticchie; il fagiolo, detto anche la "carne dei poveri", con una buccia sottile e gustosa, può essere cucinato in tanti modi e mangiarlo insieme alla pasta corta, con il riso o "assoluto" è un'esperienza



gastronomica che resterà impressa sulle papille gustative per l'eternità; le lenticchie, piccole e di colore una diversa dall'altra, ti diranno qual è il vero sapore e gusto di questo legume, non ti aggiungo altro. I produttori, riunitisi in cooperativa agricola, sono stati insigniti del meritato titolo, ex L. 194/2015, di *Custodi delle biodiversità di alto pregio*.

Anche i vini qui fanno la loro parte con gli oramai noti vitigni autoctoni gaglioppo e magliocco; un discorso a parte merita il comune di Saracena dove è stato vinificato ed esaltato il Moscato di Saracena, presente da un po' di tempo nelle carte dei vini dei migliori ristoranti e delle più rinomate enoteche.

Dappertutto noterai grandi insediamenti di ginestre (*Spartium junceum*), per lo più spontanee, il cui uso industriale (dall'abbigliamento all'automobilistico, dall'arredamento all'edilizia) è stato da poco riscoperto; ho saputo che già negli anni trenta dello scorso secolo in uno di questi paesini del Parco, precisamente Mormanno, esisteva un "ginestrificio", dove venivano lavorate le ginestre, le agavi ed altre piante simili.

Informandomi di più su questo borgo medievale (che ha ben due uscite dell'autostrada A2), e ci vivono appena 3000 anime, ho scoperto che circa due secoli fa il paese aveva dato vita ad un'Accademia Filomatica, di cui ha fatto parte



addirittura Alessandro Manzoni, e ospitava una delle pochissime biblioteche di tutto il Mezzogiorno; nei primi del '900 aveva una centrale elettrica (la S.E.M., società elettrica mormannese) che ha consentito al paese di avere la pubblica illuminazione e la luce nelle case addirittura prima di Napoli! C'era un cinema, che era l'unico nel raggio di centinaia di chilometri; tre banche, una società operaia di mutuo soccorso, un piccolo zoo, una pista per il pattinaggio, campi da tennis...; a metà dello scorso secolo vi era allocato un grosso pastificio e poi un biscottificio, un lanificio, un'industria per la concia delle pelli. Ora è famoso sia per la presenza di uno dei pochissimi Fari di montagna, utile alla navigazione aerea a vista e dedicato alla memoria dei caduti calabresi nella prima guerra mondiale, sia per la pasticceria, in particolare il "bocconotto".

Chi l'avrebbe mai detto?

Ti posso assicurare che le sorprese non mancano in questa parte di quella che una volta era la Calabria Citeriore, che oltre il fiume Neto abbracciava a nord, grosso modo, l'odierna provincia di Cosenza, e ogni giorno ne scopro di nuove.

Prima di salire sul nevaio e scriverti, ho trovato a Piano Ruggio un pastore che aveva fatto del formaggio e delle ricotte; ho visto che armeggiava ancora con quella che mi sembrava pasta di latte e gli ho chiesto se quella palla bianca che aveva tra le mani fosse una mozzarella, lui ha riso, ha scosso la testa e mi ha detto che era un "paddraccio" e che lui e pochi altri pastori ancora lo facevano: una bontà indescrivibile, una rarità che solo in pochi ancora possono permettersi.

Se vuoi essere uno di questi pochi devi venire da queste parti.

Ti aspetto.

Il tuo avatar, Giorgio.

