

LE STORIE PER BOSCHI E PER CONTRADE - SARCONI

COME NASCE LA CULTURA DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI

testo di Ivana Infantino - foto di Nicola Santagata



Paola Scote con i figli Nunziante e Vittoria

Agli occhi del visitatore occasionale appare quasi come un piccolo angolo di paradiso immersa com'è nella quiete delle colline dell'alta Val d'Agri, circondata da boschi e alberi da frutto. A regnarvi è il silenzio, a volte rotto dal fruscio del vento fra le foglie, a volte dallo scorrere dell'acqua del vicino ruscello. Qui nell'azienda agricola biologica "Per boschi e contrade", a una manciata

di chilometri del centro abitato di Sarconi, a scandire i ritmi vitali è ancora la natura, in una suggestiva dimensione dove il tempo sembra essersi fermato. Al di là del cancello una casetta antica, in pietra, con una piccola porticina di un vivace colore azzurro.

"Questa casa - spiega Paola Scote, titolare dell'azienda e discendente del grande naturalista francese Etienne

La vecchia fornace





La casa



de la Ville sur Illon - ha rappresentato il punto di inizio. Nel 1986 per caso, facendo una passeggiata, a Pasquetta, nei dintorni di Sarconi, io e mio marito scoprimmo questa casetta antica, che è poi la tipica casina di campagna della Val d'Agri. E' stato amore a prima vista". Un colpo di fulmine, una sorta di epifania, per quella che è stata innanzitutto una scelta di vita e, solo in un secondo momento, di lavoro. Quella piccola casetta abbandonata lì nel bosco all'improvviso ha rivelato loro come in quel luogo, quasi incantato, sarebbe stato possibile recuperare quella qualità della vita e del tempo irrimediabilmente perduta fra code di automobili agli incroci delle strade o nei chiassosi centri commerciali della popolosa cittadina campana dove risiedevano. "Scappavamo dal mare per venire in Basilicata, una terra straordinaria che per noi è stata una scoperta. Vivevamo a Castellammare di Stabia in Campania, venivamo dal caos e qui abbiamo trovato un'oasi di pace".

A Castellammare una casa, tre figli, un lavoro, nel tran tran quotidiano fatto di smog e cemento. Dopo anni di vacanze e soggiorni in Basilicata la scelta, nel 1997, di lasciarsi tutto alle spalle e di trasferirsi all'interno, per vivere a contatto con la natura, fra le colline ammantate di boschi di un paesello dell'Appennino lucano, dove la famiglia Scote aveva già acquistato dei terreni per praticare l'agricoltura. Un luogo magico in una regione carica di suggestioni perché ancora fortemente ancorata ai valori autentici della cultura rurale, fatta di feste popolari e tradizioni contadine e dove a predominare è una natura incontaminata che muta a brevi distanze, fra montagne, boschi, calanchi e mare.

"Col tempo - continua Paola - ci siamo legati particolarmente a questo luogo e poi nel 1999 abbiamo deciso di rimanere stabilmente qui. Abbiamo iniziato a ripulire i terreni abbandonati, a coltivare fagioli e a raccogliere i frutti di bosco. Così un po' per gioco, non sapendo cosa fare con more e lamponi, abbiamo avuto l'idea di fare confetture. Per hobby ho iniziato a fare esperimenti



Paola Scote

preparando marmellate in casa, nelle pentole da cucina".

Una piccola avventura diventata grande, iniziata dalla produzione di diverse varietà di fagioli (ciuoti, tabacchini, verdolini, munachedde, tuvagliedde, nasieddi, risi bianchi), di antica origine lucana, a Sarconi, il piccolo paesino collinare promosso dalla Comunità Europea a indicare la tipicità di questi preziosi legumi, coltivati in quest'area geografica, con marchio di Indicazione Geografica Protetta, che qui sono più rustici e quindi più resistenti a patologie degenerative del fagiolo anche senza l'uso di antiparassitari e diserbanti di sintesi chimica. "La prima confezione dei fagioli di Sarconi è stata realizzata dalla nostra azienda. I nostri fagioli - afferma ancora Paola che riveste anche la carica di vicepresidente del Consorzio di Tutela dei fagioli di Sarconi - sono coltivati e prodotti come un tempo: nella stessa terra "rossa" irrigati con l'acqua del fiume Maglie, raccogliendo i baccelli maturi e coriacei dalla pianta, poi

battuti e sgranati a mano e, infine, per una completa essiccazione i semi sono esposti al sole dell'aia".

Dalla produzione di fagioli all'idea geniale della crema di fagioli, l'esclusiva Fasoldò, un prodotto legato al territorio nuovo e unico nel suo genere, il cui successo sul mercato locale e nazionale dimostra come "la tradizione è un'innovazione riuscita", per dirla con le parole del gastronomo Davide Paolini. La marmellata di fagioli disponibile anche ai gusti di mandorle e nocciole, non solo può accompagnare la colazione, ma può essere presente anche nei pranzi, accanto a ricotte e formaggi freschi. Un'ottima fonte di energia, un sano alimento naturale ottenuto attraverso la cottura a vapore di fagioli e zucchero biologico. "Non riusciamo ad accumulare scorte di Fasoldò, perché appena la produciamo è già finita. L'idea l'ha avuta mio marito ed è stato proprio il successo di questa crema che ci ha spinti ad osare ed andare avanti nel settore delle confetture". A distanza di pochi anni dagli "esperimenti" della signora Paola la trasformazione della vecchia porcellaia e la creazione di altri piccoli spazi da adibire a laboratorio per la lavorazione della frutta, a una sala per l'accoglienza. A piccoli passi, con tenacia, costanza e spirito di abnegazione, la produzione di confetture è aumentata negli anni fino a raggiungere gli attuali 40 mila vasetti di marmellata e i 10 mila di salse agrodolci all'anno, con una rete di commercializzazione che da Sarconi fa arrivare i prodotti dell'azienda lucana nei negozi di specialità gastronomiche di tutta Italia e anche all'estero, dalla Germania agli Stati Uniti. A garanzia della genuinità l'origine della frutta utilizzata per la trasformazione in confetture, che proviene da colture praticate nell'azienda stessa (more-lamponi-ribes-uva spina-cotogne) o raccolte da colture spontanee (morefichi-prugne-corbezzoli) e da altre piccole produzioni di aziende agricole del circondario (mele-pesche-arance-limoni) site nel perimetro del Parco Nazionale della Val d'Agri, ottenute anch'esse senza l'uso alcuno di ferti-





Il laboratorio ed il patio

lizzanti, fitofarmaci e diserbanti di sintesi chimica. Una piccola filiera produttiva che raggruppa una quindicina di aziende dalla Val d'Agri al Materano, dal Vulture al Metapontino. La cottura della miscela frutta-zucchero avviene poi "all'interno di una bolla di concentrazione, un impianto per concentrazione e cottura di frutta e ortaggi brevettato e concepito per la produzione artigianale di marmellate e conserve". Fra le specialità, ottenute dall'utilizzo di antichi coltivi, le confetture di mele allo zenzero, mele e more, mele cotogne, mele e limoni, pere alla cannella, pere e susine selvatiche, susine. Frutta generosa, prodotta da vecchi alberi di ciliegio, di mele cotogne, pere, in cui ci si imbatte girovagando

fra i boschi della zona. Alberi quasi inselvaticiti che continuano a produrre il loro prezioso carico di frutti trasformato in eccezionali confetture.

Un amore smisurato per la natura, trasmesso anche ai figli e trasformato in un'attività lavorativa. Alla base la scelta di vivere secondo natura con i ritmi scanditi dall'alternarsi delle stagioni, dalla rigogliosa primavera al freddo inverno. "I primi tempi l'inverno ci faceva tanta paura - racconta Nunziante, figlio dei coniugi Scote - col tempo però abbiamo imparato ad amare anche questa stagione, per le sue suggestioni e la sua magia". Nell'azienda, che si estende per quasi sette ettari, immerso fra gli alberi, i gelsi e le more, oltre alle due



Il bosco ed il salone per le degustazioni

casette, impreziosite da piccoli dettagli come ceramiche decorate e mattonelle colorate, anche un patio, di recente realizzazione per l'organizzazione di feste ed eventi. Numerosi gli ospiti provenienti dalla Campania e dalla Puglia. "Non abbiamo né camere né facciamo ristorazione. Però apriamo l'azienda a visite didattiche rivolte alle scolaresche, organizziamo convegni, piccole feste campestri, come la Fiera di Fasoldò. È l'occasione per sentire il suono delle zampogne e i profumi intensi del bosco, cantare, ballare, ma anche per degustare prodotti tipici lucani e quelli dell'azienda". Non un comune agriturismo, quindi, ma un luogo dove si celebra, con raffinatezza ed eleganza, la qualità e la tra-

dizione e dove nascono i gustosi prodotti del marchio "Per boschi e contrade", riconoscibili anche dall'antica xilografia riportata in etichetta e raffigurante un fauno. Fra le specialità i "Chutney", salse agrodolci di frutta e ortaggi, a base di mele e peperoni, di barbabietole rosse, di arance, di more, di ribes nero. Le salse, molto apprezzate, sono preparate con una ricca miscellanea di frutta, verdure fresche e spezie. "Sono cotte a vapore con aceto balsamico - precisa Paola - oppure aceto di vino e zucchero di canna. Carni e pollame caldi e freddi, formaggi, uova, verdure e pesci, sono particolarmente squisiti se accompagnati da queste salse agrodolci".