

# Vesuvio, albicocche decimate dal virus la «resistenza» del presidio Slow food

## IL CASO

**Francesco Gravetti**

C'è Carmine Carotenuto, patron del Royal di Somma Vesuviana, che con la «pellecchiella» si è inventato la cassata del Vesuvio e il caffè Vesuvio, in cui l'albicocca è l'ingrediente più importante. E ci sono i venti, coraggiosi, coltivatori che hanno aderito al presidio Slow Food denominato «Antiche varietà di albicocche del Vesuvio», nato con l'aiuto di **Fondazione Con il Sud**. L'albicocca coltivata all'ombra del Vesuvio resta uno dei prodotti più importanti del territorio, nonostante alcune circostanze ne stiano mettendo a dura prova la produzione e, soprattutto, il commercio. Quali? Innanzitutto la presenza della sharka, la malattia virale più devastante per l'albicocco, ma anche per il pesco, il susino, il ciliegio. La sharka sta attaccando intere coltivazioni e i produttori possono fare poco o nulla dinanzi al virus. Molti hanno alzato bandiera bianca e dismesso la produzione. Il più importante nemico, tuttavia, è il cambiamento climatico. Spiega Patrizia Spigno, della condotta Slow Food Vesuvio: «La pioggia e la grandine di questi mesi hanno fatto molti danni e il caldo che arriverà in maniera improvvisa porterà

alla maturazione delle albicocche tutte insieme. Con un caldo mitigato di un tempo, invece, l'albicocca del Vesuvio cresceva prima e, di conseguenza, arrivava prima sui mercati, dando ai produttori del territorio in indubbio vantaggio economico. Purtroppo il clima, sconvolto anche da un certo modo di fare agricoltura con l'uso di prodotti discutibili, ha danneggiato non poco il prodotto vesuviano, che non si riesce a distinguere dagli altri».

## NOMI CURIOSI

Ed è per questo che Slow Food, col sostegno di **Fondazione con il Sud**, si è inventato il presidio «Antiche varietà di albicocche del Vesuvio». Un tempo, infatti, le varietà di albicocca ai piedi del vulcano erano circa settanta. Quelli di Slow Food sono riusciti a recuperarne 23: non c'è solo la «pellecchiella», probabilmente la più famosa. I nomi sono curiosi, solo per citarne alcuni: boccuccia, pellecchiella, vitillo, cafona, vicienzo e maria. Sono la testimonianza di un'intensa attività di selezione varietale svolta nei secoli dai contadini vesuviani per ottenere il meglio da una delle risorse più redditizie di questa terra. Per recuperare la tradizione, una ventina di agricoltori si sono impegnati a coltivare le 23 varietà che diventano, così, una produzio-

ne selezionata e, quindi, di migliore qualità. «A quel punto torniamo ad essere competitivi sul mercato, perché riusciamo a differenziarci con un prodotto diverso dagli altri, decisamente più buono», spiega ancora Patrizia Spigno. Sulla scia del lavoro di Slow Food e dei contadini del monte Somma per valorizzare l'albicocca, un pasticcere del posto si è inventato due dolci che hanno per protagonista il dolce frutto vesuviano. Carmine Carotenuto, titolare del Royal di Somma Vesuviana, ha infatti dato vita alla cassata del Vesuvio. Sulla classica cassata siciliana, il pasticcere di Somma Vesuviana ha adagiato uno strato di crema all'albicocca «pellecchiella». Il suo sapore, dunque, si unisce a quello della ricotta di pecora, caratteristica della cassata e dà vita alla «cassata del Vesuvio»: un dolce che sembra creato apposta per dar lustro e per ribadire, qualora ve ne fosse ancora bisogno, la supremazia in campo culinario del Regno delle Due Sicilie. Dopo la cassata, è arrivato anche il caffè Vesuvio: la crema di caffè si è unita alla crema di albicocca. «Si tratta di una bevanda estiva, una alternativa al classico caffè che esalta la nostra albicocca», spiega Carmine. La lotta contro la sharka, dalle parti del Vesuvio, è appena iniziata.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**RECUPERATA LA PRODUZIONE DI 23 VARIETÀ TRADIZIONALI: «COSÌ GARANTITE QUALITÀ E COMPETITIVITÀ»**

A destra alcune delle 23 specialità di albicocche del Vesuvio recuperate dagli agricoltori del presidio slow food. A sinistra la «cassata del Vesuvio» realizzata a Somma Vesuviana con ricotta locale e marmellata di albicocche

