

La Roveja è di Castelluccio o di Civita di Cascia?

Giuseppe Iacorossi afferma che è Castelluccio la patria di questo legume

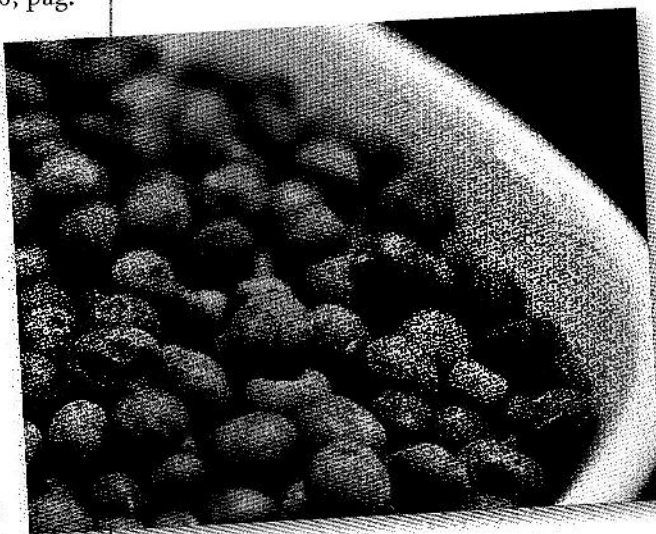
Silvana Crespi rivendica la "riscoperta" nel territorio casciano e la tutela di Slow Food

Domenica 30 gennaio ho avuto modo di vedere su Rai 1 alle ore 12,35 il programma "Linea Verde" dove un cronista Rai intervistava la Signora Silvana di Civita di Cascia. La Signora Silvana asseriva di aver riportato alla luce un seme che il nonno aveva nascosto in cantina dentro un barattolo di vetro. Sicuramente la Signora Silvana era in buona fede e così pure il signor Alberto Mesca, Direttore del periodico "l'Umbria dei Sapori", che nel n. 3 di ottobre 2010, pag. 49, riporta che la Roveja è un seme che è stato riscoperto nella zona del Casciano. Tutto falso. A Castelluccio di Norcia (PG), tutti sanno che la Roveja è stata sempre coltivata e consumata in quantità che io ho stimato in due chili pro capite. Mio padre, classe 1916, ancora vivente, durante le semine primaverili riservava un pezzo di terra di circa 3.000 metri quadrati per seminare Roveja, Farro e "Orzo Munno". Questa produzione era per il solo uso familiare. Io ho seguito la tradizione ed ho sempre seminato un pezzetto di terreno a Roveja e Farro, mentre non ho più seminato l'"orzo munno". Molti agricoltori di Castelluccio, e in particolare le due Cooperative del posto, ogni anno seminano diversi ettari a Roveja per la commercializzazione. Ripeto che a Castelluccio la Roveja è stata sempre seminata. Il raccolto della roveja viene quasi interamente macinato per fare una farina finalizzata alla preparazione della "farecchiata", una specie di polenta, condita con olio extra vergine d'oliva e con sardelle o alici spinate fatte soffriggere in una terrina di coccio. La "farecchiata" è ottima anche il giorno dopo, tagliata a fette e abbrustolita in padella o sulla griglia. Per il suo condimento di magro, veniva consumata quasi tutti i giorni nel periodo della quaresima. Con la roveja intera si possono preparare anche delle minestre. La roveja, nella tradizione castellucciana, viene seminata con il metodo detto "a cotica" in primavera e viene raccolta e trebbiata in agosto. A Castelluccio viene seminata nei campi del Pian Grande a 1.200 metri slm e sui campi nei costoni del Vettore fino a 1600 metri slm.

Giuseppe Iacorossi

Articolo pubblicato nel n°1 dell'Umbria dei Sapori - Febbraio 2011

Sono Silvana Crespi e vorrei replicare all'articolo del Signor Giuseppe Iacorossi, apparso sulla rivista "L'Umbria dei Sapori", n. 1 febbraio 2011, dedicato ad un servizio della trasmissione televisiva "Linea Verde" sul presidio Slow Food della "Roveja di Civita di Cascia", servizio cui io ho partecipato. Il Sig. Iacorossi contesta le ragioni affermate nel servizio televisivo che la roveja sia stata riscoperta nel territorio casciano, sostenendo che questo legume è coltivato da sempre nei terreni di Castelluccio. Un più attento ascolto delle mie risposte all'intervista del conduttore non avrebbe indotto il Sig. Iacorossi a considerazioni così superficiali. Nel servizio non c'è mai stata da parte mia la rivendicazione di essere l'unica a coltivare e utilizzare la roveja,



tanto più che, in altre trasmissioni televisive, su specifiche domande, ho sempre asserito come questo legume sia prodotto anche nei Monti Sibillini, nelle vicine Marche e in altre regioni d'Italia. Ho sempre accompagnato le mie asserzioni con riferimenti sia ad antichi documenti che a ricerche attuali condotte da Università ed altri enti di ricerca. La differenza che rivendico tra la mia attività e quella dei coltivatori di Castelluccio è questa: se è vero che loro coltivano la roveja

da sempre, è pure vero che io l'ho "riscoperta", con il significato di aver voluto rivalutare un legume povero dei nostri vecchi, di averlo fatto conoscere e di averne fatto rivivere la storia. Questa è stata la mia passione dal 1999, anno in cui scoprii un barattolo di semi tra alcuni oggetti di mio suocero. Erano semi di roveja. Li seminammo, da quei semi nacquero le piante, ma nacque anche la curiosità di saperne di più, la determinazione di far conoscere quella pianta e la sua storia e quante più persone possibili e di interessare a quel legume gli enti e le istituzioni utili per tramandare con quel seme le tradizioni della nostra gente. Nel corso di più di dieci anni io ho portato la mia roveja in tantissimi mercati, mostre, fiere e manifestazioni. Ne ho parlato con tantissime persone, ne ho raccontato il passato ed il presente e descritto le caratteristiche ai più curiosi ed appassionati. Ed è proprio in una di queste manifestazioni, a Foligno nel 2004, che la "Roveja di Civita di Cascia" veniva riconosciuta dall'autorevole Slow Food come Presidio. Ricordo che in questo caso "presidio" vuole significare tutela dei piccoli produttori e del prodotto di qualità, promozione e valorizzazione dei sapori e dei territori. I coltivatori di Castelluccio hanno avuto il torto di sottovalutare la loro roveja, probabilmente perché si sono adagiati sui profitti della enorme produzione di lenticchia. Io preferisco cercare nei libri, nei documenti e preferisco i piccoli appezzamenti, la piccola commercializzazione. In più sono una donna: tutte le donne tramandano il seme, danno la vita, vanno avanti, guardano nel profondo e sanno vedere più di altri che, superficialmente, danno tutto per scontato.

Silvana Crespi