

# Il pisello selvatico al centro di una disputa fra vecchi e nuovi scopritori "Roveja", la paternità continua a far discutere

CASCIA. Ha suscitato perplessità la decisione dell'associazione Slow Food di attribuire a due aziende agricole di Civita, frazione del comune di Cascia, il titolo di presidio della roveja. È in particolare da Castelluccio di Norcia che arrivano le "critiche" maggiori, dal momento che, si legge sulla stampa locale, questo legume è sempre stato coltivato e consumato dagli abitanti e dai ristoratori di Castelluccio. Ora le titolari delle due aziende agricole, Silvana Crespi e Gertrude Moretti, che hanno "riattivato" la coltivazione di questo legume e che nel prossimo fine settimana saranno al Salone del gusto di Torino proprio a pubblicizzare il prodotto, intervengono e precisano "è vero ciò che affermano a Castelluccio, ma è vero pure che anche il CERMIS di Macerata ha pubblicato uno studio sulla roveja, individuandone la presenza anche in questa provincia e siamo sicure che altre ancora saranno le

regioni in cui questa coltivazione sia presente". Le due titolari affermano di non aver mai avuto la presunzione di ritenersi le uniche a coltivare la roveja, tanto da aver parlato sempre di un prodotto proveniente dai Monti Sibillini che meritava di essere riscoperto. Negli ultimi dieci anni Silvana Crespi e Gertrude Moretti si sono impegnate a diffondere la conoscenza del legume, ma non tanto per aumentarne le vendite, quanto piuttosto perché, affermano, "era totalmente sconosciuto". La passione per la terra e la voglia di riscoprire gli alimenti del passato, insieme al desiderio di recuperare il gusto di sapori genuini è ciò che ha spinto le due coltivatrici ad un intenso lavoro di ricerca sul *pisum arvense*, così come è accaduto con lo zafferano. "Siamo convinte - affermano - che riconoscere a Civita la qualità di presidio per la roveja non abbia significato, per la Slow Food, una superficiale attribuzione per

---

**A Cascia dibattito aperto su chi ne ha realmente lanciato l'uso alimentare**

---

**La roveja** Un pisello selvatico che è divenuto importante presidio per lo Slow Food

la particolarità del prodotto, ma piuttosto un'identificazione culturale, nel senso che chi lavora in queste due aziende ha saputo valorizzare e riscattare dall'oblio una pianta, il suo seme e la sua storia". Al di là dei commenti, ad ogni modo, si può solo apprezzare l'at-

tività delle due coltivatrici che oggi presentano un prodotto, quasi totalmente sconosciuto, per molto tempo considerato più che un legume una pianta infestante, al pubblico del Salone del Gusto di Torino.

Rita Gentili

