

# Tornareccio: una città di miele

## L'esperienza di marketing territoriale della cittadina abruzzese

Perché no? Potrebbe essere vero. Certezze, niente. Ma non si può escludere che Antonio abbia ragione: “Le dentature degli scheletri rinvenuti nella necropoli di Monte Pallano – dice – mostrano segni evidenti di carie. Quella carie, secondo alcuni archeologi, dimostra un abbondante uso di miele. Il ché significa – e qui i suoi occhi brillano d’orgoglio e ironia – che a Tornareccio si praticava l’apicoltura già nel V secolo avanti Cristo”. “Sì – scherza un amico scettico – Antonio non si stupirebbe neppure se si scoprisse che qualche lontanissimo avo italico portava il suo cognome!”. Oh beh... Non me ne stupirei neanche io! Ma mi attengo ai fatti.

E i fatti sono che a Tornareccio, borgo d’alta collina nella provincia di Chieti, l’apicoltura ha iniziato a diventare una cosa importante nel 1880, quando Giuseppe Antonio Iacovanelli (lui sì sicuramente bisavolo del nostro Antonio e dell’80% degli attuali apicoltori di qui) aprì in paese la prima azienda produttrice di miele. Si dimostrò subito una buona intuizione, poiché rappresentava un reddito sicuro in un’epoca in cui la povera agricoltura locale non garantiva tutti gli anni i proventi per campare: di miele se ne produceva sempre abbastanza da che metterne su un mercato che aveva già i suoi assai affezionati consumatori.

Una ricchezza, insomma, in un territorio che di ricchezze non era generoso. Tanto che i Fioriti, ad esempio, son diventati apicoltori grazie al matrimonio di uno di loro con una Iacovanelli che portò in dote un buon numero di arnie. Ed altre famiglie – i Tieri e i Finocchio, ad esempio – convinti dal successo dei primi, decisero, con successo, di emularli.

Oggi di aziende ce ne sono 34, alcune delle quali di grosse dimensioni, con laboratori per l’estrazione, con i silos per la decantazione, ed i frigo, e i grandi depositi nei quali sono immagazzinati, in buon ordine, i grossi lingotti dorati di cera e un gran numero di barili metallici pronti per essere spediti; e poi ancora, il reparto per confezionare i vasetti ed etichettarli, la falegnameria per costruire gli alveari e farne manutenzione, l’autorimessa per furgoni, muletti meccanici e camion ...

Camion, sì: tir smisurati per il trasporto delle arnie. Perché non si creda mica che a Tornareccio e dintorni esista abbastanza materia prima – i preziosi fiori nettariiferi – per alimentare un’industria mielifera che consta complessivamente di 10.000 arnie! Sicché, per trovare nuovi ‘pascoli’ per le greggi operaie, già prima dell’ultima guerra i più intrepidi si avventurarono per vicine contrade abruzzesi, poi fuori regione, sempre più distante.

Ma sì, “Settembre, andiamo, è tempo di migrare...”, tiriamolo pure in ballo il D’Annunzio della transumanza: una pratica ormai scomparsa per pecore e vacche podoliche, che è invece diventa sempre più importante, a Tornareccio, per le api. Le dimensioni sono impressionanti: centinaia di arnie caricate sui grossi autotreni (assieme ai muletti per deporle in campo) che macinano anche 600 chilometri e vanno a costituire vere e proprie metropoli di alveari nei campi e nei prati di Puglia, Calabria, Lazio, Umbria, Marche: quest’anno addirittura in Sardegna. Un’apicoltura nomade che ha i suoi calendari, regolati in base alle fioriture delle varie specie: gennaio e febbraio per il rosmarino, febbraio per il mandorlo, marzo per il ciliegio, aprile per l’arancio, e via e via, di mese in mese, di specie in specie, di regione in regione, finché c’è fioritura: fino in autunno.

Confesso che immaginavo i cultori di questa passione (perché produrre miele – pardon, ‘estrarre’: si dice estrarre. Questione di rispetto per le api – nasce sempre da una grande passione) fossero poco più che degli hobbisti. Non che manchino anche quelli: persone dedite ad altre attività (impiegati, operai, insegnanti ed altro) che hanno scoperto il piccolo universo delle api, ne sono rimasti sedotti e dedicano il loro tempo libero alla cura di qualche alveare, magari ricavandone un utile. Però c’è anche chi ha scelto di investire tutto sui piccoli imenotteri, di trarne il reddito per sé e la famiglia, di farne un’industria (benché il termine qui suoni male!) e di assumere perfino qualche operaio: medio-piccoli imprenditori che hanno avuto ragione, hanno fatto fortuna ed hanno creato benessere

in un paese alto-collinare che nulla, oggi, ha da invidiare all'area industriale della sottostante Val di Sangro.

A Tornareccio lo spopolamento del dopoguerra è stata poca cosa rispetto ad altre località di analoga condizione geo-economica. L'emigrazione è roba vecchia: c'è sviluppo, c'è occupazione. Non si tratta solo del gran numero di 'apifici' di cui s'è detto: ci sono le attività dell'indotto (un'azienda meccanica, che costruisce e migliora le macchine impiegate dagli apicoltori, lavora ormai anche fuori regione) e ci sono altre imprese, significativamente impegnate anch'esse nell'agroalimentare: tre caseifici, un salumificio. Ci sono pure due ristoranti di buon nome...

Ecco, i ristoranti, appunto. Che vuol dire turismo, visto che difficilmente un piccolo Comune come questo, arrampicato in alta collina, ha bisogno di due ristoranti per soddisfare le necessità della popolazione del circondario. Il neo-sindaco di Tornareccio, Luigi Iacovanelli, 44 anni, è davvero soddisfatto del fatto che nel giro di nemmeno dieci anni i due esercizi abbiano aperto e siano stati capaci di attirare clientela da fuori, dalla costa che d'estate si riempie di villeggianti o dalle vicine località dello sci invernale. "Ma – dice – io vorrei di più: vorrei strutture ricettive che attirino i turisti a Tornareccio tutto l'anno, a godersi un territorio che offre molto da sé, senza bisogno di vivere del riflesso di altre località". Alberghi? Agriturismo? "No, non ne abbiamo e non ci sono le condizioni per crearne. Ma ci sono palazzi e casolari in abbandono che possono essere ristrutturati e attrezzati per il bed & breakfast, per ospitare un turismo di qualità attratto dai due *plus* di Tornareccio: l'apicoltura, appunto (e in generale il buon mangiare) e il parco archeologico-naturalistico di monte Pallano. Io mi sono insediato a giugno: ma quest'idea la coltivo da quando ero assessore, nelle scorse amministrazioni. Ora mi sto studiando le opportunità di finanziamento offerte dall'Unione europea: penso, in particolare, ai progetti Leader. Le occasioni ci sono, ma bisogna lavorarci".

Una fabbrica di idee, il sindaco: orgoglioso della sua terra, quando ne ebbe l'opportunità non se ne volle andare, come hanno fatto invece non pochi paesani coetanei. È qui che trotta instancabile, e mi fa trottare con lui: mi porta di qua e di là, a visitare il centro storico o le contrade, le aziende del miele e il Parco del monte Pallano.

Uh, il monte Pallano! Uno spettacolo di natura e di mura megalitiche, una impareggiabile vista sull'Abruzzo interno e sull'Adriatico, distante una trentina di chilometri. In equilibrio sulle pietre del baluardo neolitico che segue il crinale verso la vetta (160 e rotti metri di lunghezza, quattro o cinque di altezza dopo gli antichi crolli: ma l'imponenza non ne sembra sminuita), indica col dito: "Vede lì, quella striscia grigiolina? Quello è il mare, laggiù c'è Vasto. Nelle giornate limpide si vedono i peschereggi al largo e si distinguono nitidamente le Tremiti. A volte si arriva a scorgere il Conero! E di là – ci voltiamo – ecco, là c'è il Gran Sasso, e la Maiella, e qui sotto il lago di Bomba". Il silenzio, il paesaggio, i sentieri nella foresta di roverella e di faggi, la muraglia possente, i ruderi dell'antico abitato (gli scavi sono tuttora in corso anche grazie al Comune), i covili di pietra abbandonati dai pastori... Ogni singola cosa, e tutto l'insieme, sono emozione.

Tornareccio, dunque, non manca di punti di forza per creare turismo: l'ambiente, l'archeologia, le offerte gastronomiche. Quel che occorre è la capacità recettiva ed un progetto di marketing. Se sulla prima s'inizia a lavorare adesso, per il secondo già si è cominciato: "Con il sindaco Berardi, il mio predecessore, due anni fa abbiamo voluto essere tra i fondatori dell'Associazione delle Città del Miele. Non è solo che Tornareccio produce il 10% del miele nazionale (e miele di qualità, quello vergine integrale ancora sconosciuto dalla Commissione europea; miele, spesso, biologico). È che questa particolare vocazione può diventare il pilastro di una politica di marketing territoriale che valorizzi gli altri pregi del nostro territorio. Il miele non è più un consumo banalizzato a rimedio per curare tosse e raffreddori: è diventato un prodotto per intenditori, c'è un gran numero di assaggiatori competenti e di esperti cultori dei tanti superbi monoflora che l'Italia può vantare. Per non parlare degli chef capaci di proporre eccellenti abbinamenti, ad esempio, con i formaggi. Noi abbiamo voluto cominciare da qui: dal miele. Abbiamo voluto metterci in rete con le altre città che hanno importanti tradizioni di apicoltura, e questo già ha creato un buon nome, una efficace immagine del nostro borgo. Adesso, con l'ANCI regionale, stiamo lavorando al net-work delle città abruzzesi che

vantano produzioni tipiche per creare le vie del gusto. C'è da fare molto, ma le idee stanno diventando progetto”.

Sì, le idee stanno diventando progetto, e ai progetti bisogna dar tempo. Quel che importa è che Tornareccio ne ha uno. Non si siede sulle certezze di adesso – una piccola ma florida vivacità di imprese produttive – ma riflette sul proprio futuro. Differenzia. Investe sul terziario, sul turismo. Però resta sulla scia della sua vocazione. L'operazione cui lavora il giovane sindaco si radica infatti in una tradizione: e l'alimenta, la valorizza.

Sviluppo rurale è soprattutto questo. E Tornareccio si propone come modello.

**Filippo Radaelli**