

CRONACA | LA BACCA DELL'IDENTITÀ

Stagione pessima. I raccoglitori: la peggiore annata degli ultimi trent'anni

Mirto, l'oro nero di Sardegna bruciato da gelate e siccità

► Alberto Caria guarda sconsolato la grossa macchia di *murtaucci* a Mura 'e cabonis, nel comunale di Milis, fino a qualche anno fa ricco serbatoio di bacche violacee, un giacimento di essenze nel cuore dell'Oristanese: foglie marroni, frutti piccoli, persino il profumo non è intenso come al solito. «È la peggiore annata degli ultimi trent'anni. Prima le gelate di aprile hanno bruciato i germogli, poi il caldo di luglio e agosto, con temperature di oltre 40 gradi, unito alla siccità ha fatto il resto. Siamo costretti a percorrere anche cento chilometri al giorno per trovare un po' di bacche».

UNA STRAGE. L'autunno nero ha colpito anche il mirto. Dopo il vino, l'olio, i funghi, il caldo africano e la siccità hanno messo in ginocchio la fabbrica delle bacche violacee. Produzione ridotta del 50-70 per cento. Una strage. Nell'Oristanese è un pianto: stagione da dimenticare a Bonarcado, Cuglieri, Bauladu, Seneghe, Paulilatino, conferma Cardia, raccoglitore che fornisce le principali aziende del liquore-simbolo, quasi un vessillo del gusto per l'Isola (per gli esperti di marketing vendere il liquore di mirto significa vendere il prodotto Sardegna). Ma i bollettini di guerra vanno dalla Gallura al Campidano, compreso il santuario di Monte Arcosu a Uta. Colpito anche il Sarrabus. «Annata pessima nel 2016, quest'anno disastrosa», dice Guido Scarlattella di Ca-



Un raccoglitore di mirto nei terreni di San Vero Milis (CHERGIA)



stiadas. «Le piante sono in sciopero». Scarlattella è un veterano, esperto conoscitore di un'area ricca di mirto: il canalone di Budui fino ai Sette Fratelli, monte Porceddus. «Bisogna avventurarsi nelle gole più fresche, che hanno sofferto meno la siccità, lì si trova qualcosa. Stringiamo i denti, saremo costretti ad accontentarci di modeste quantità. Un problema per noi e anche per gli uccelli che non trovano da man-

giare».

NETTARE PER I TURISTI. Sembra una risorsa inesauribile. Un'industria della macchia mediterranea che non conosceva crisi. Un mercato in continua crescita grazie a quel nettare rosso quello con le bacche, bianco con le foglie - amato dai turisti che tocca altissimi picchi di consumo soprattutto in estate. Basti dire che la produzione arriva a quasi tre milioni di bottiglie l'anno con un giro

d'affari di 20-30 milioni di euro. Per la soddisfazione delle aziende (una quarantina) e dell'esercito di raccoglitori (almeno cinquecento, ma la stima è per difetto) che battono campagne e monti da novembre a gennaio. E ovviamente di ristoranti, villaggi turistici, agriturismo.

FOTO AEREE. Ora nell'autunno nero c'è finito anche "su murtaucci". La parola d'ordine è correre ai ripari. Cercare nelle gole, nei cri-

nali più freschi dove l'ondata torrida ha fatto meno danni. Spingersi fin dove in genere non si arrivava, nei luoghi più isolati e battuti. Sperando di trovare qualcosa. «Contattiamo raccoglitori in tutta l'Isola, controlliamo persino le foto aeree per trovare il mirto, in ballo c'è la sopravvivenza di molte aziende, soprattutto di quelle che puntano sulla qualità e non usano né aromi né coloranti», dicono Enrico

Diana e Paolo Melis, titolari di Sa Bresca Dorada, stabilimento a Castiadas: investimenti verso mercati internazionali, un negozio aperto a Bologna, prodotti nuovi dai succhi di arancia a quello con uva e fico d'india. «Quest'anno puntavamo ad aumentare la produzione», aggiunge Diana, «ora vedremo, i prossimi giorni saranno decisivi».

IL CLIMA. Almeno fino a tutto dicembre regnerà l'incertezza. Solo allora si potrà capire se si toccheranno le quote degli anni scorsi, fra tremila e quattromila quintali di bacche. La speranza è che i raccoglitori facciano il miracolo. «Ovviamente pagheremo di più la materia prima, il problema serio è se persiste questa tendenza al caldo e alla siccità», spiega Elio Carta, titolare della Silvio Carta di Zeddiani.

IDENTITÀ. «Bisognerà sedersi a un tavolo tra produttori e organo politico per valorizzare e tutelare la materia prima, preparare meglio i raccoglitori, pensando anche a incentivi per questi custodi del nostro ambiente. Senza dimenticare che il mirto non è un semplice liquore, ma racconta la storia di famiglie, di una cultura, di una terra», osserva Pietro Rau, titolare con i fratelli Giovanni e Marco della Fratelli Rau di Sassari, nata nel 1926. Nel nome di quel nettare che nasce dalle bacche aspre e dolci allo stesso tempo e che profuma di Sardegna.

Lello Caravano
RIPRODUZIONE RISERVATA

SERVIZIO BUS NAVETTA

I REGALI, LE SORPRESE, LA MAGIA!

SABATO 23 DICEMBRE DALLE ORE 16
SEGUI LA SLITTA!

Ascolta la campana e trova
la slitta di Babbo Natale,
in regalo dolcetti e giochi per tutti*

LA CORTE
DEL SOLE

CENTRO COMMERCIALE

SARDINIA
OUTLET

SHOPPING VILLAGE

FASHION | FUN | FOOD

www.cortedelsolesest.it

*FINO AD ESAURIMENTO SCORTE.