



PETRONÀ, LA STORIA DI UN PAESE RACCONTATA DA CARMINE CAPELLUPO

Scrive per moltissime ragioni: non solo per spiegare, per informare, ma anche per esortare, per immaginare, per confutare, per fare memoria.



Carmine Capellupo, 82 anni, non è mai banale quando proferisce parola. Come un nonno che parla ai nipotini, temendo che il racconto possa un giorno cadere nel dimenticatoio, Capellupo esige ascolto perché ha qualcosa di importante da dire: ecco svelato il rapporto inscindibile tra la Calabria e il fungo.

Non solo legge, ma anche scrive: verba volant, scripta manent. Dalle sue labbra scende inarrestabile una magica catena di sillabe tese a smentire un abusato luogo comune: la Calabria non è solo vino o solo olio.

La Calabria è anche fungo. Tanti lo disconoscono, lui lo sa bene e non per sentito dire: Carmine Capellupo è un industriale del fungo. Lo conoscono in tanti. Lo è da quasi mezzo secolo. Fungo è qui sinonimo di lavoro, gastronomia, folklore, avventura, ricerca, tecnica, socializzazione e altro ancora. Se non ci fosse stato il fungo, tanti paesi calabresi non sarebbero proprio esistiti o avrebbero la metà degli abitanti che hanno ora.

Fungo è sinonimo di genti di montagna. E Carmine Capellupo è fiero dell'aggettivo montanaro, tant'è che ne parla con l'orgoglio di chi *“non ha mai avuto il tempo di annoiarsi per la troppa fatica”*.

Se c'è un termine che lo definisce veramente è proprio *“troppo”*. Si impegna troppo. Si appassiona troppo. Si stanca troppo. Si arrabbia troppo.

***“Mai piangersi addosso”* è la massima della sua vita.**

Un esempio della Calabria che aborrisce le scorciatoie o gli espedienti, della Calabria che ogni giorno si rimbocca le maniche.

Carmine Capellupo sa che la sua biografia e la storia del suo paese hanno tante analogie, sono legate dall'amore per la terra e per le tradizioni.

Ecco la sua testimonianza scritta di getto, senza frasi fatte e con descrizioni permeate di nostalgia: *“Racconto – scrive Carmine Capellupo- la storia del nostro paese: Petronà. Un paese di montagna, come tanti altri. Un paese povero, ma ricco di inventiva. La sua cultura contadina ha spesso fatto i conti con la sopravvivenza, dato che la natura di queste terre aride non permetteva di sfamare i propri figli. Si stenta a vivere: erano tempi duri.*

Nel dopoguerra, mi riferisco alla seconda guerra mondiale, la gente aveva più fame che cibo. Ognuno cercava la propria identità, specialmente i giovani non volevano fare la fine dei propri genitori, pertanto aspettavano la misera paga che veniva corrisposta da quel poco lavoro che offriva la proprietà terriera. Una gioventù non più analfabeta, ma con poca cultura e tanta voglia di riscatto sociale. Ci si doveva inventare qualcosa. La mia non è una storia biblica, non parla di stelle comete, non parla di improvvisazioni o sortilegi, ma parla di fatiche, di rinunce, della terra e di quello che essa offre. E' la storia di un paese che, illuminato dal tesoro che lo circondava, la natura arida, quella terra fredda, improduttiva, scopriva la sua pepita, l'oro dei poveri di montagna: il fungo.

Il fungo non era soltanto il cibo da mangiare, ma era la scoperta, era la miniera, era quel prodotto ricercato, apprezzato e gustato dalle pregiate gastronomie italiane, principalmente Milano, Torino, Bologna.

Bisognava aguzzare l'ingegno, allora è nata una leggenda, così la possiamo chiamare, alcuni imprenditori petronesi, incoraggiati dal pregiato prodotto, si avventurarono a trattare e commercializzare i funghi nel nord Italia dove il fungo veniva apprezzato e consumato. Per fare arrivare lì il prodotto erano tante le difficoltà, le carenze di trasporto e la mancanza di mezzi propri, tutto ciò rendeva l'ostacolo più pesante e pericoloso da superare, ma la forza è prevalsa con la ragione. I funghi arrivavano dove si mangiavano, la domanda era forte, chi produceva questo prodotto, ossia i raccoglitori, non trovava difficoltà a venderlo. Perché non chiedere prezzi più alti e dare il giusto compenso, premiando con elevati ricavi chi raccoglieva questa ricchezza culinaria apprezzata e degustata dai padroni del nord? Le cose prelibate si pagano. Un sogno si è avverato, anche noi

abbiamo le nostre risorse che madre natura ci ha donato. E' poco invocare la sorte benigna. Ci vuole di più. La raccolta, vale a dire la nascita dei funghi, è stagionale, da Giugno a Ottobre inoltrato, condizionata dalle piogge. La gente aspettava la venuta dell'acqua, dopodiché la nascita del sospirato fungo. Si aspettava auspicando un buon raccolto. Fungo era speranza di vivere, era il domani, programmare condizioni migliori, la crescita economica e sociale, la scuola per i propri figli, costruire una casa e passare la propria esistenza dove si è nati, nell'amata Petronà. Non sono proclami, ma un amore concepito. Nessuno come il fungo hanno dato tanto lustro: dal bosco un grande e inatteso regalo della natura. Si pensi alla crescita demografica, il periodo tra il 1960 e il 1985, il paese sembrava una fabbrica di bambini, la gente era felice e la famiglia cresceva, il popolo petronese aveva trovato il suo giusto equilibrio grazie a questa risorsa: il fungo.

Un'epopea, un quarto di secolo, sono pietre, pietra miliare scolpita nella mente di chi ha vissuto quel periodo, famiglie intere, donne, bambini, uomini, una moltitudine di persone in movimento, a chi arriva prima alla meta cioè nei boschi, da casa si partiva a piedi, non c'era la macchina, dopo circa venti chilometri ancora buio, notte profonda. Si accendeva il fuoco finché arriva la luce dell'alba, poi tutti alla ricerca, non c'erano pause, non li fermava nessuno, né la pioggia né il temporale.

La sosta solo quando lo zaino o il cesto erano pieni. Quanta fatica ! Quanta sofferenza! Però la gioia era grande quando aveva il sopravvento il raccolto, un tesoro di tutti e di nessuno, la natura generosa dava a tutti la propria parte.

Durante la campagna di raccolta del fungo, quello che si vedeva a Petronà nelle vie dove c'era spazio, era da immortalare, una storia contadina, una comunità intenta a sfruttare le proprie risorse, esaltando le proprie capacità, gareggiando a chi produceva la qualità migliore. Il fungo, tagliato a fette e steso sui telai, veniva continuamente mosso e esposto al sole, non c'era tregua. Il compito delle donne era questo: ognuno aveva il proprio spazio, Petronà era un cantiere aperto, un formicaio umano, l'arte di fare l'artigiano del fungo. Il cittadino petronese non si è scoraggiato quando veniva a mancare il sole per seccare il fungo, l'ingegno ha prevalso: ognuno si è costruito il proprio essiccatoio, alimentato a legna, producendo calore per poter seccare il raccolto. Una cosa da puntualizzare: la procedura di alimentare il fuoco per essiccare era un compito affidato alle sapienti mani di donne esperte per trovare la giusta temperatura e ricavare un prodotto di primissima qualità, riconosciuto come il super fungo di Petronà. Era fatta: Petronà

aveva il suo marchio, nessuno poteva fermava quella inventiva laboriosa che la gente si era conquistata, il petronese, più sicuro, più fiducioso, tracciava il suo avvenire, comprava la macchina, ormai necessaria. Il raggio d'azione per la raccolta dei funghi diventava più stretto: bisognava allargare, avere la macchina era necessario girare in montagne diverse, per fare escursioni in Calabria e in Lucania per citare alcune tra le zone più scandagliate e battute come Campana, Serra San Bruno, Mongiana, Pollino, Lagonegro.

Non c'era posto dove il fungo nasceva e che il petronese con il suo cesto o zaino non percorreva in lungo o in largo. Il raccoglitore di funghi petronese era diventato uomo libero, imprenditore di se stesso, aveva conquistato la sua indipendenza economica, soprattutto libertà di pensiero, dignità, rispetto, rispettare e essere rispettato. Diciamola tutta: senza fungo, forse Petronà non ci sarebbe o sarebbe diverso. Eravamo conosciuti per altre cose, ora siamo il paese dei funghi. C'è gente da noi che prendeva le ferie per i funghi o chi, ogni annata, alzava un piano della casa dai soldi ottenuti con la raccolta. O chi non dormiva affatto per trovarsi prestissimo nei boschi o dormiva in baracche.

Quante storie si potrebbero raccontare in questo quarto di secolo, storie vissute in un paese di montagna, storie di riscatto, orgoglio, di sacrifici, sofferenze, anche morte. Il progresso si paga. A pagare di più la famiglia Capellupo con Umberto e Ciccio morti sacrificando la loro giovane età durante un trasporto di una partita di funghi al nord Italia: una tragedia. La famiglia piange, non dimentica. Carmine Capellupo, a imperituro ricordo, ha eretto una lapide nel suo laboratorio dove sono incise queste parole: “ Umberto, Ciccio, voi riposate, facciamo noi quello che avreste fatto voi.” Poche parole, un monito. La famiglia Capellupo continua a far conoscere i funghi lavorati trasformati e conservati, un marchio riconosciuto e apprezzato. Petronà viaggia, in vari continenti, dall'Europa all'Asia, dall'America all'Australia. Una grande conquista: i petronesi sono orgogliosi, il duro lavoro, le sofferenze non si dimenticano. Poche parole per tramandare la memoria di generazione in generazione con l'auspicio che ogni anno il paese si fermi per tributare la sua riconoscenza al fungo. Non può non farlo”.

Carmine Capellupo ha, insieme a altri soci, un'azienda di lavorazione dei funghi e anche delle castagne, la Salpa, che dà lavoro sicuro a tante persone, mettendo insieme capitali, manodopera e mercati: ecco perché è presente sui mercati nazionali e internazionali con prodotti tanto tipici quanto genuini. E' l'immagine della Calabria viva, che non si rassegna a rimanere prigioniera

dell'esistente, fatta di intelligenza, onestà, tenacia, impegno, positiva, solidale e attiva, che ogni giorno costruisce speranze.

Così è dal 1955, tant'è che se dici di dove sei, la risposta è : “ *Petronà, aspetta, è il paese di Carmine Capellupo, quello dei funghi.*”

Tradotto: la Calabria non è fatta di soli ulivi o di soli vigneti, chi lo dice dimostra di non conoscere bene la nostra amata Regione, di non conoscere la favola della famiglia Capellupo.

Enzo Bubbo

