

# economia e tradizione

## Carciofini, gioia in tavola

*A Priverno in crisi l'industria dei sott'olio: ora si tenta il rilancio*

IERI, come oggi, l'economia dei carciofini di Priverno passa per le mani di certe donne che aggiungono risorse, tolte all'esperienza e alla tradizione. Maggio, da queste parti, è dedicato alla lavorazione dei carciofini, con il profumo della salamoia che si spande nell'aria, secondo un sistema di lavorazione «en plein air», come direbbero i francesi. Nei vicoli e nelle



**Claudio Giorgi**

strade di periferia, negli angoli al riparo dal traffico, a ridosso delle case, gruppi di donne si raccolgono sotto il sole nelle ore «morte» delle faccende domestiche.

Un giorno si lavorano i carciofini di una vicina; il giorno dopo di un'altra e così, secondo il sistema etico della solidarietà, ancora vivo, per fortuna, sulle colline lepine, si tirano fuori certe confezioni che sono delizie per quelle cene d'estate in famiglia, quando nelle insalatiere, tra il mix di colori e di sapori, si intravedono i carciofini, affogati nell'olio d'oliva, ma unici nella identità. La lavorazione scandisce i suoi momenti, come si faceva nelle indu-

strie, che non ci sono più, e che, quando c'era la Cassa del Mezzogiorno, erano il cuore battente dell'economia locale. Ogni famiglia, oggi, acquista la sua scorta; ci si accorda tra vicine per lavo-

rarli «secondo una catena di montaggio» che non conosce alcuna forma di alienazione, tant'è che si canta, si ride, si racconta... Sono residui di economia domestica con un prodotto orticolo che era do-

minante tra le coltivazioni della valle dell'Amaseno e che dava alimento, nella specie della cultivar «romanesca» - rinforzata da altre cultivar della Puglia e Sicilia - all'industria dei carciofini di

Priverno. Un settore che sta conoscendo una crisi paurosa. Ad uno ad uno, gli imprenditori di Priverno hanno chiuso gli impianti; qualcuno, in questa stagione, si è trasferito in Sicilia con uno

staff ristretto di lavoranti esperte, per azzardare sul luogo della produzione la trasformazione industriale e riportare a Priverno il prodotto finito. Chi resiste, a Priverno, non arriva a riempire le dita di una mano. Di lavoranti stagionali solo qualcuna; si importano i «lattoni» di carciofini romaneschi e si confezionano per la commercializzazione. Si è lontani anni luce dalla tradizione artigianale che ha reso famosa Priverno. Che fare? L'assessore alle Attività produttive, Claudio Giorgi, si sta muovendo su più fronti: dai contatti con l'assessore regionale De Angelis a quelli con l'Arsial, per risollevare le sorti dell'industria conserviera a Priverno. Un «osservatorio» comunale che deve, per forza, individuare le cause della dispersione industriale, delimitare i siti nell'ambito del nuovo Prg, appena approvato, restituire alla popolazione femminile di Priverno la linfa di un'occupazione stagionale che arrivava a contare, fino a qualche anno fa, livelli degni di risollevare il reddito familiare. «Non ci si può ridurre - ha detto Giorgi - ai semilavorati; la città deve riappropriarsi del ruolo guida, ricoperto nel passato, nelle attività di lavorazione del carciofino della cultivar romanesca».

**Mina Picone**



**Alcune donne impegnate nella produzione dei carciofini**