

“La mamma di tutti i grani”

Consorzio produttori “Solina d’Abruzzo”

La bellezza dell’agricoltura in montagna

I vecchi detti hanno sempre un loro fondamento filosofico, anche a tavola. Gli adagi “Ogni grano torna a solina” e “La solina è la mamma di tutti i grani” dimostrano come questo rustico grano tenero, particolarmente resistente al freddo, un tempo era una coltivazione molto diffusa in buona parte dell’Appennino abruzzese.

Documenti storici attestano la presenza della solina in Abruzzo già nel 1500, quando venne citata in alcuni atti notarili di compravendita stipulati presso la Fiera di Lanciano. Sul finire del '700, nel libro *Pel Paese de' Peligni*, il suo autore M. Torcia cita la solina come il grano dal quale si ricavava "... uno dei migliori pani del Regno (di Napoli)", riferendosi probabilmente a quel *siliginis* di cui già scrivevano Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia* (23-79 d.C.) e L. Columella nel *De Re Rustica* (34-70 d.C.).

Oggi la solina, le cui proprietà la rendono particolarmente adatta all’agricoltura biologica, sopravvive in Abruzzo nei campi di alcuni tenaci agricoltori, che nel 2007 si sono riuniti appunto in un consorzio.

Il Consorzio Produttori Solina d’Abruzzo nasce grazie all’attività di ricerca, tutela ed incentivo alla produzione di varietà autoctone abruzzesi svolta dall’ARSSA (Agenzia Ricerca Servizi di Sviluppo Agricolo), unitamente alla caparbia volontà di una decina di produttori, concentrati soprattutto nella provincia dell’Aquila. I consorziati hanno deciso di puntare sulla qualità e le tipicità legate al loro territorio, rinunciando alla logica delle produzioni di massa per distinguersi così da un mercato sempre più standardizzato e globalizzato. D’altra parte, la bassa produttività di queste colture è compensata da qualità uniche. Per capirlo basta sentire il profumo ed il sapore del pane preparato con la farina di solina...

Attualmente, il consorzio affianca alla solina molte altre produzioni: farro di cocco, frumento duro Ruscìa, lenticchie e ceci, tutti coltivati esclusivamente in modo biologico certificato, utilizzando solo varietà autoctone abruzzesi, come previsto dallo statuto che i Produttori di Solina si sono dati.

L’iniziativa è molto apprezzata dai consumatori. Oltre che per la produzione di pane, e in aderenza alle tradizioni contadine, con le farine di Solina, farro e Ruscìa il Consorzio confeziona e commercializza pasta secca in numerosi formati e prodotti innovativi quali gallette soffiate leggere, sottili ma piene di profumo e di sapore.

Attraverso il successo riscosso tra numerosi GAS Italiani (Gruppi di acquisto solidali) arrivano sulle tavole dei consumatori di Cesena, Milano, Torino, Savona e Genova ...

Uguale successo sembra aver riscosso l'iniziativa anche tra gli altri produttori agricoli, tanto che in questo periodo, il consorzio sta valutando la candidatura di altri agricoltori locali interessati all'affiliazione.

Grazie alle varietà autoctone ed alle tecniche di coltivazione biologica, con i prodotti del Consorzio possiamo dirci certi di gustare i sapori autentici della montagna abruzzese.

ALIMENTI RITROVATI

Da <http://www.abruzzoeappennino.com>

L'ORTO BIOLOGICO – CAVA DE' TIRRENI – TEL. 089 344241