



Con Rustichella d'Abruzzo la riscoperta del grano Marzuolo

5 Agosto 2023 

PIANELLA – Si chiama Marzuolo, è un grano antico, ricco di fibre e proteine, non coltivato da secoli e la cui riscoperta si deve a Rustichella d'Abruzzo. Da sempre attenta alla valorizzazione delle varietà di grani autoctoni, l'azienda fondata nel 1924 a Penne (Pescara), con il nome di Pastificio Gaetano Sergiacomo e oggi brand di pasta artigianale e non solo con sede a Pianella (Pescara), ha da poco riscoperto questo antico grano abruzzese.

“Facendo un excursus dei vecchi testi pubblicati sin dal 1700 possiamo affermare con i riferimenti documentali che la tradizione del grano Marzuolo in Abruzzo era fortemente diffusa – spiega a *Virtù Quotidiane* la titolare, **Stefania Peduzzi** – . Si tratta del grano Marzatico che assume vari nomi in base alla regione di coltivazione”.

Dopo una serie di valutazioni e comparazioni, il pastificio, che coltiva e produce già un farro 100% abruzzese, ha individuato nel grano antico siciliano definito Timilia, Triminia o Tumminia, l'equivalente grano in Abruzzo chiamato Marzuolo o Marzolino o Marzola. Da lì è cominciata una campagna per reintrodurre questa tipologia di grano, che nei secoli passati era diffusa nelle piccole realtà contadine poste in alta collina- montagna per sopperire a un'eventuale mancanza di raccolto al seminato durante l'autunno.

“La caratteristica di questo grano è nell'essere seminato a fine marzo inizi aprile e di raggiungere la maturazione a circa 3 mesi dalla semina”, specifica. La coltivazione è giunta ora al suo secondo anno. Mentre nella campagna 2022 la semina era stata ospitata da Santo Stefano di Sessanio (L'Aquila), su un terreno a carattere montuoso, quest'anno la semina è avvenuta in zona collinare a Pianella, nel pescarese.

“Insieme al Crea-Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, Rustichella d'Abruzzo ha portato avanti il progetto per poter arrivare poi ottenere la certificazione di grano Marzuolo come varietà abruzzese – afferma Peduzzi – . Un inno alla biodiversità, dunque il contributo dato dall'azienda in campo di ricerca e riscoperta dei grani locali”.

Il grano come accaduto già lo scorso anno sarà utilizzato per la produzione di due formati di pasta, lunga e corta, a tiratura limitata.

LE FOTO





pubbliredazionale