

L'ALPINISTA, IL GRANO ROSCIOLA DEL GRAN SASSO D'ITALIA CHE PARLA AQUILANO



14 Maggio 2017

L'AQUILA – Nell'Abruzzo aquilano si riscopre l'Alpinista, il grano rosciola del Gran Sasso d'Italia, detto anche il Grano del pastore. Una varietà autoctona di grano tenero estremo, che ama l'altitudine e i pascoli altomontani, decisamente rustico e dal peculiare colore rossiccio, da cui il nome generico.

Che non va confuso con la comune rosciola di valle, avverte **Giulio Amadio Fiore**, storico, virtuoso riscopritore e produttore di cereali del passato, dalle colline toranesi dove risiede, in Val Vibrata.

Farro Triticum Dicoccum (varietà autoctona del centro Appennino, localmente chiamata Livesa rossa), grano duro Saragolla (cultivar locale del Teramano fin dal 400 D.C. e di origine egiziana), tenero Solina (tra i cui molti estimatori c'è anche il super chef **Niko Romito**, va in azienda da Fiore per rifornirsi di persona e ci fa il pane per il suo Reale Casadonna).

Grani tradizionalmente marginali, caduti nell'oblio e che lui negli anni ha riportato in auge e valorizzato.

Ora anche il tenero rosciola (Triticum aestivum) di alta quota. L'Alpinista. Ultima perla, in ordine di tempo, in una collezione straordinaria, ideale per la moderna alimentazione. Semi puri e non ibridati, da agricoltura che non fa uso di sostanze chimiche né pesticidi, l'Alpinista cresce lassù dove i più comuni cereali non resistono. Una spiga alta, di gran lunga superiore a più comuni grani coltivati per l'agroindustria.

Ma attenzione, torna ad avvertire Fiore, solo il grano rosciola coltivato in altura tra 1200-1600 metri sul livello del mare, sviluppa qualità spiccate. Tutto avviene grazie al sole, ai raggi ultravioletti, che innescano la fotosintesi clorofilliana. Ciò che lo rende un grano dalle qualità organolettiche uniche, impareggiabili. In altre parole, racconta il vecchio leone di Torano Nuovo, il sole che picchia a quelle altezze, combinato con freddo della notte e la lunga permanenza sotto la neve d'inverno, fanno sì che il grano rosciola di montagna esprima forza e resistenza (leggi potere antiossidante). E riesca a vantare performance da super food: alto tenore proteico, bassa percentuale di glutine e basso indice glicemico (l'ideale per gli intolleranti e per chi ha problemi con la glicemia), estrema digeribilità, una miniera di antiossidanti naturali.

La coltivazione è regolata da un disciplinare di produzione (codice di autocontrollo etico) che i coltivatori di altopiano accettano.

“Solo la rosciola di alta quota è idonea alla pastificazione. Quella di bassa quota, per la panificazione” chiarisce l'instancabile Giulio, ultraottantenne. La raccolta della granella viene effettuata a fine agosto, si legge nel retro etichetta dei pacchi di pasta (rigatoni, conchiglioni, fettucce, pappardelle, spaghetti) prodotta nella sua azienda agricola, Gioie di Fattoria, a Torano Nuovo. Contemporaneamente si effettuano le semine, un anno sulla terra, 4-5 mesi sotto la neve. Un tempo così lungo di permanenza sul terreno fa sì che l'energia venga assimilata più lentamente, a tutto vantaggio della digeribilità.

Il rosciola di montagna è un grano rustico molto simile al solina dell'Appennino abruzzese, ma con resa relativamente maggiore, e necessita di tecniche particolari di trasformazione. Decorticazione, perlatura, sbiancatura, macinazione a rulli. Secondo l'uso che si fa della farina, spiega Fiore. La sua azienda in collina a Villa Fiore, chiude la filiera produttiva in collaborazione con alcuni eroici agricoltori custodi del versante occidentale del Gran Sasso.

Il rosciola rimesso in produzione è tipica di quel versante aquilano, diffuso tra Santo Stefano di Sessanio, Barisciano, Calascio e Castel del Monte. Racconti orali e fonti storiche riferiscono come in passato quel grano fosse coltivato in diverse aree montane tra cui certamente la Maiella.

Nel ricordo dei contadini più anziani non manca la visione delle piccole valli e altipiani rosseggianti con le alte spighe di rosciola prima della trebbiatura. Oggi su remoti appezzamenti diffusi nell'aquilano – altipiano delle Locce, Chiusola, La Villa, tra Barisciano e Castel Del Monte – pochi giovani e virtuosi agricoltori custodiscono il seme originario tramandato da generazioni nei secoli. Così custodiscono il territorio. Coltivazioni ormai rare, preziose. Come la rosciola, l'orzo marzolino, la patata turchesa, prodotti dalle ineguagliabili

proprietà nutritive, attualmente allo studio della più avanzata scienza medica. Che possono
- devono - rappresentare un'occasione di reddito per i pastori in montagna.