

A CASTELVECCHIO SUBEQUO TORNA IL CAMPIONATO DI MIETITURA A MANO SU GRANO SOLINA

30 Giugno 2017

di **Redazione**



CASTELVECCHIO SUBEQUO – Torna a Catelvecchio Subequo (L'Aquila) il Campionato regionale di mietitura a mano su grano Solina.

La manifestazione, giunta alla sua quarta edizione e contenuta dal 2014 nel progetto “Festa della Solina d’Abruzzo” ideato e promosso da “Palco e Scena associazione”, è organizzata dal nascente Comitato organizzativo che vede coinvolta l’intera Valle Subequana e che si compone di aziende agricole singole o associate al Consorzio produttori Solina d’Abruzzo, da imprese operanti nel territorio e cittadini attivi, con l’intento di proseguire il lavoro di valorizzazione e di diffusione dell’antico grano Solina in uno dei luoghi protagonisti della

rinascita di questo cereale antichissimo.

L'iniziativa è volta, quindi, a restituire dignità a questo che una volta era l'alimento principe delle tavole, da quelle più semplici a quelle benestanti, e che troppo spesso, negli ultimi tempi, è finito sotto accusa quale causa di malesseri e intolleranze derivanti proprio dalla "banalizzazione" delle farine moderne con cui è prodotto.

L'evento, in programma domani, sabato 1 luglio, patrocinato dal Comune di Castelvechio Subequo, vedrà dalla mattina la "gara" di mietitura dove parteciperanno squadre di mietitori, esperte e non, formate da 3 persone che si batteranno in velocità e precisione di mietitura.

Una giuria, composta da anziani agricoltori valuterà i migliori lavori dopo aver preliminarmente illustrato ai partecipanti gli antichi metodi di lavoro. Protagonista sarà anche il mondo giovanile nella trasmissione generazionale della cultura contadina. La "colazione del contadino" e la proclamazione dei vincitori saranno i momenti che concluderanno la prima parte della giornata.

Nel pomeriggio, alle 16,30, presso la Sala San Pio, è previsto un incontro seminariale dal titolo "Cresce la cultura del pane", con la partecipazione dei relatori **Donato Silveri**, agronomo della Regione Abruzzo, **Giuseppe Maiani** del Centro di ricerca alimenti e nutrizione (Crea-Nut), **Gaetano Carboni** del Consorzio produttori Solina d'Abruzzo, oltre ai saluti del sindaco **Pietro Salutari**.

I fornai che hanno confermato la loro presenza e che confronteranno le loro lavorazioni dedicate alla panificazione della Solina sono il Forno Brisa di Bologna, l'Agriforno di San Gregorio (L'Aquila), il Forno di Andrea di Bisenti (Teramo), il Forno Fabrizi di Castel di Ieri (L'Aquila), il Forno del Parco di Castelvechio Subequo e il Forno 3P di Turrivalignani (Pescara).

Nella giornata del 6 agosto seguirà la seconda parte dell'iniziativa culturale che prevede rappresentazioni e rievocazioni d'epoca, convegno, degustazioni di prodotti a base Solina, canti e balli della tradizione.