

DAI GRANI ANTICHI DELLE COLLINE TERAMANE AL BIOLOGICO: L'AZIENDA PODERE SELVA PIANA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

14 Novembre 2018



CASTILENTI - È un ritorno alla tradizione degli antichi grani Frassinese e Senatore Cappelli, quello dell'azienda agricola Podere Selva Piana nata negli anni '70 a Castilenti, nelle vallate del fiume Fino, sulle colline teramane.

L'azienda dei fratelli **Gabriele, Franco e Peppino D'Alonzo** che va avanti da tre generazioni unisce oggi alla tradizione contadina studi e ricerche sui nuovi metodi di coltivazione agricola biologica, realizzando le farine della linea Mugnaio D'Abruzzo e i formati di pasta Pastaio d'Abruzzo a basso contenuto di glutine, povere di amido e altamente digeribili.

Le sperimentazioni, iniziate nel 2012, hanno portato i fratelli D'Alonzo a ricercare i grani antichi migliori e individuare così il grano tenero Frassinese per le farine, tra i migliori grani

d'Abruzzo, caratterizzato dall'alta digeribilità, dalla morbidezza e dalla capacità di conservazione, e il grano duro Senatore Cappelli ricco di proteine, aminoacidi, vitamine e minerali, altamente digeribile e povero di glutine e di glucosi.

“Nel 2012-2013 dopo un paio di anni in cui non coltivavamo più, con i miei fratelli e i nipoti abbiamo ripreso l'attività di mio padre - racconta Gabriele D'Alonzo a *Virtù Quotidiane* - Dopo le sperimentazioni nel 2015 abbiamo individuato i grani migliori per il nostro territorio e abbiamo scelto di coltivarli non con metodo convenzionale, ma di avvicinarci al biologico senza l'impiego di pesticidi e fertilizzanti chimici. Siamo in questo periodo in conversione per il biologico e tra un anno o due avremo certificazione. L'iter prevede infatti che i terreni debbano restare a riposo per ripulirsi da pesticidi e fertilizzanti che vengono usati nell'agricoltura convenzionale. Per questo processo ci vogliono dai due ai tre anni. Usiamo quindi solo prodotti consentiti dall'agricoltura biologica e osserviamo le rotazioni. Nel biologico si utilizzano tre colture diverse in 5 anni su uno stesso terreno per evitare di impoverirlo”.

Un lavoro lungo e attento quello intrapreso per riportare sul territorio i grani antichi.

“Abbiamo riportato un seme vecchio, il Frassinese, passato negli anni tra i contadini, che è un grano che si coltivava dal basso Teramano al Chietino. I grani antichi quando vengono acquistati dal consumatore finale vengono mischiati con farine convenzionali con alto quantità di glutine per essere lavorati. Per il nostro, invece, non ce n'è bisogno - spiega - Questo grano ha la caratteristica, infatti, di essere molto leggero oltre che altamente digeribile, quindi non serve mischiarlo con altre farine per lavorarlo. Il grano Senatore Cappelli lo utilizziamo invece per fare la pasta secca. Abbiamo acquisito il seme originale certificato 100 per cento biologico e da lì siamo ripartiti”.

Un sistema di filiera corta che va dalla selezione del seme alla produzione agricola ecosostenibile e alla trasformazione artigianale, fino ad arrivare al prodotto finale, sano e nutriente.

“Il seme che usiamo è sempre il nostro: un seme antico che riutilizziamo e che si rigenera di volta in volta - aggiunge D'Alonzo - Dopo il raccolto ripuliamo il grano dalle erbe e dalle impurità e poi lo stocchiamo nei contenitori. Da qui parte la trasformazione: ci appoggiamo ad una azienda che ha mulini a pietra dove facciamo la prima macinazione, sia per il duro che per il tenero. La macinazione a pietra consente alla farina di non perdere le proprietà”.

Grazie alla macinazione a pietra inoltre i chicchi mantengono il germe del grano, la parte più importante del chicco che contiene molte vitamine e sali minerali che invece si perdono con

le macinazioni industriali. Dalla macinazione a pietra del grano tenero si ottengono quindi farine di tipo 1, 2 e integrale. Dal grano duro si ottengono invece la semola integrale e il semolato con il quale viene realizzata la pasta. Un prodotto di nicchia, quello dell'azienda Podere Selva Piana, che fa da contraltare alla maggior parte dei prodotti industriali in commercio.

“La cura per i prodotti inizia dalla coltivazione, passando per la lavorazione, fino ad arrivare alla realizzazione finale - conclude - Per pastificare ci appoggiamo a un laboratorio esterno. Abbiamo molta cura anche per la trafilatura che facciamo al bronzo e per l'essiccazione che avviene molto lentamente in ambienti chiusi con temperatura che varia dai 36 ai 48 gradi in base all'umidità della pasta”.