



Grani antichi, sapore di nuovo che sa di antico. L'esperto Sacchetti: "Restituiscono dignità ad agricoltura estrema"

10 Agosto 2023 

L'AQUILA – "Il messaggio è arrivato dove doveva, tra la gente". Lo chef e panettiere aquilano **Simone Ciuffetelli**, giovane protagonista della rinascita gastronomica del capoluogo di regione, ha gettato il seme della conoscenza sul "Campo" di Aragno, poco distante dalla terra di famiglia nella frazione di Collebrincioni – 1.125 metri di altitudine sotto il massiccio del Gran Sasso – dove coltiva grano Cappelli, Saragolla e Segale Antica di **Giulio Fiore** che rendono autosufficiente per un buon trenta per cento il fabbisogno del suo laboratorio Føрма Bakery nel centro storico dell'Aquila, **premiato con Tre Pani da Gambero Rosso**.

Ciuffetelli è oggi l'unico a conservare il seme puro di Segale Antica dalla caratteristica spiga alta, varietà selezionata dal noto agricoltore vibratiano Giulio Amadio Fiore, scomparso due anni fa a Torano Nuovo (Teramo), **un pioniere della riscoperta dei cereali minori nel centro Appennino**.

In perfetta sintonia con la locale associazione Grano Antico Come una Volta, lo chef panettiere ha riunito a convegno attori, esperti e comunicatori intorno alla riscoperta dei grani antichi e dei prodotti agricoli tradizionali. Riscoperta vantaggiosa e tanto più necessaria, si è sottolineato, sotto il profilo agronomico, alimentare e salutistico nello scenario della crisi climatica e ambientale in atto.

Il convegno ha aggiunto un motivo di arricchimento culturale alla Festa della trebbiatura, una festa collettiva con esposizione di mezzi agricoli d'epoca e non, musica e cibo contadino organizzata per il secondo anno dall'appassionato gruppo di amici coltivatori e volontari guidati da **Ivo D'Angelo**, con la partecipazione di Mercato Contadino L'Aquila, Slow Food e Cia-Agricoltori Italiani.

"Dobbiamo riabituarci a un gusto più rustico e nostrano come quello del pane fatto dai nostri nonni, con le farine lavorate grezze macinate a pietra, ricche del germe di grano", si è detto. Da intendersi farine fresche e vive di grano tradizionale tipico dei territori interni e marginali in quota come il solina, il più antico dei grani abruzzesi, e il rosciola. Ma anche carosella e bianchetta, farro, il frumento orientale turanicum o khorasan, il grano duro saragolla.

Un patrimonio di varietà ereditate dai nostri progenitori, ha raccontato da remoto il prof Giampiero Sacchetti docente di scienze e tecnologie alimentari dell'università di Teramo. Patrimonio che si è adattato alla natura della montagna appenninica, a bassa resa ma più



naturale, ricco di sapore, proteine più digeribili, minerali e antiossidanti utili alla salute, “base dell'alimentazione del futuro, più sana e sostenibile”.

Questo il prezioso messaggio rimbalzato domenica dal Campo di Aragno (gli interessati possono richiedere la relazione integrale del prof Sacchetti via email contattando l'organizzazione al numero *Whatsapp* 340-5610792).

Sulla rivincita dei cereali antichi e sul rinnovato interesse che destano nella comunità scientifica, “spot” di cui si è appropriata la moderna industria alimentare lanciando prodotti pressoché... estranei alla cultura contadina più vera e autentica – “il prezzo fa la differenza: i prodotti veri costano”, si è detto inequivocabilmente – si è soffermato anche **Marco Manilla** della Cia Abruzzo. “Necessaria una politica sui cereali antichi, attivazione di distretti e scambio controllato delle sementi tra agricoltori e istituti di ricerca”, ha affermato.

Quindi **Simona e Tonino De Santis** dell'azienda agricola Peppone di Introdacqua (L'Aquila) tra le pochissime certificate in regione per la produzione di grano solina.

“L'importanza di far capire alle nuove generazioni cosa mangiamo ogni giorno ci hanno spinto a organizzare attività didattica” hanno raccontato padre e figlia, imprenditori della ultrasecolare azienda in Valle Peligna. “I piccoli impastano e poi consumano la nostra pasta scura, un sapore rustico ‘nuovo’ che mostrano di gradire con entusiasmo a dispetto delle convinzioni di molti. Cambiare è possibile, bisogna solo provarci”.

Chef Ciuffetelli dal canto suo, ha incoraggiato la platea regalando pillole di tecnologia per meglio lavorare in casa le farine di grani antichi . “Se il pane non sarà della forma corretta, preferite cuocerlo in cassetta o a ciabatta. Avendo un basso tenore di glutine, le farine agricole risulteranno perfette, anche miscelate, per fare biscotti e dolci. Scoprirete nuovi sapori, grande friabilità e gusto”.

“E non risparmiate su burro, strutto e olio extravergine d'oliva” ha raccomandato, “sono ingredienti naturali e benefici, diciamo no ai grassi idrogenati contenuti nei prodotti industriali”.

Poi tutti a tavola: minestra di ceci aquilani piccoli e lisci e pane scuro di quattro farine, “il metodo dei nostri contadini”.

LE FOTO





pubbliredazionale