



SOLINA D'ABRUZZO IN REGISTRO NAZIONALE VARIETA' CONSERVAZIONE

24 Maggio 2017 

SULMONA – È stato appena iscritto nel Registro nazionale Varietà da Conservazione presso il Ministero dell'Agricoltura, ad opera della Regione Abruzzo, è già presidio Slow Food e gode di un successo di mercato che fa crescere costantemente la domanda: il grano Solina, autentica eccellenza abruzzese, è diventato un caso sovranazionale fra agricoltura e gastronomia.

Per fare il punto su questa antica varietà dall'appel così contemporaneo, è stato organizzato un incontro pubblico a Sulmona – giovedì 25 maggio 2017 alle ore 15 presso la Sala Farmacia della Badia Morronese – promosso dal Consorzio Produttori Solina d'Abruzzo, presieduto da Gaetano Carboni, impegnato nella tutela e valorizzazione della Solina.

Sono due gli importanti relatori che si confronteranno sugli argomenti legati a “Il caso Solina. Varietà da conservazione e sistemi sementieri” (è questo il titolo dell'incontro), alla presenza dei soci produttori.

Riccardo Bocci della Rete Semi Rurali, che sta riservando molta attenzione alla Solina, e **Donato Silveri** della Regione Abruzzo, l'agronomo che lavorando con l'Agenzia per i Servizi di Sviluppo Agricolo, agli inizi degli anni 2000, è stato il fautore della riscoperta di questa varietà.

Introduce il presidente del Consorzio **Gaetano Carboni**, per illustrare in particolare gli aspetti più salienti dell'importante progetto voluto dalla Commissione Europea che mira a far conoscere a livello internazionale alcuni casi di biodiversità autoctona agraria recuperata e riproposta al consumo.

Sono solo quattro gli esempi scelti in tutta Europa, dopo una stringente selezione di eccellenze, e la Solina d'Abruzzo, unica in Italia, è una di queste. Un ulteriore risultato che conferma l'unicità di questo grano antichissimo, conosciuto come «la mamma di tutti i grani», che l'Abruzzo, la regione verde d'Europa, può vantare grazie all'opera del Consorzio Produttori Solina d'Abruzzo.

Il Consorzio Produttori Solina d'Abruzzo, con sede a Sulmona, raccoglie i soci di tutta la provincia dell'Aquila e di parte della provincia di Chieti e Pescara, impegnati a coltivare le proprie varietà locali e allo stesso tempo a reintrodurre con entusiasmo quelle della tradizione che già da qualche decennio erano state dismesse. Le varietà autoctone di cui



attualmente dispone sono cereali e legumi, è in corso l'allargamento della base produttiva per ortaggi e fruttiferi.

Tra i cereali sono in produzione il frumento tenero Solina, il frumento duro Ruscìa (un ecotipo siciliano introdotto nell'Abruzzo montano oltre cinquanta anni fa), il farro dicocco abruzzese ecotipo Italia Centrale recuperato dal 1985. Tra i legumi, il Consorzio sta avviando la produzione di diversi tipi di cicerchia, ceci e fagioli, tutti provenienti dalla collezione di germoplasma abruzzese dell'Arssa.