

GRANO SOLINA D'ABRUZZO, UN "CASO" EUROPEO: BIODIVERSITA' RICONOSCIUTA DA UE

27 Maggio 2017



SULMONA – Il grano Solina, antico grano della montagna abruzzese appena iscritto fra le Varietà da conservazione e già presidio Slow Food è stato inserito, unico in Italia, fra i quattro casi-studio europei di valorizzazione della Biodiversità Agraria, dopo l'iscrizione nel Registro nazionale Varietà da Conservazione presso il Ministero dell'Agricoltura, ad opera della Regione Abruzzo.

Per fare il punto su questa antica varietà dall'appel contemporaneo, il Consorzio Produttori Solina d'Abruzzo, presieduto da **Gaetano Carboni** ha promosso un incontro pubblico a Sulmona, nella Sala Farmacia della Badia Morronese. Due i relatori: **Riccardo Bocci** della Rete Semi Rurali 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.

Varietà da conservazione e sistemi sementieri è il titolo dell'incontro, alla presenza dei soci produttori.

Introduce il presidente 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 di L'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.

La Solina, grano antico, vanto d'Abruzzo, è un ancestrale sapore d'Abruzzo, la mamma di tutti i grani, così viene ricordata e presentata dalla tradizione orale abruzzese questa antichissima varietà di grano, la prima di cui si ha memoria, la madre di tutte le altre conosciute solo successivamente dalla gente d'alta quota dell'Abruzzo.

Sono stati infatti il clima rigido ed i terreni poveri di montagna, insieme all'azione dell'uomo agricoltore, paziente e testardo, ad aver plasmato, un secolo dopo l'altro, i geni di questo particolarissimo frumento tenero. Una varietà autoctona dell'Appennino abruzzese che è strettamente connessa alla storia di questa regione. Sue tracce ben marcate sono state rinvenute d'altronde negli atti notarili stipulati presso la Fiera di Lanciano già nel 1500 e poi Michele Torcia, nel suo *Pel paese de' Peligni* del 1793, racconta come il pane a Popoli esce dal grano solino e ne parla come di uno dei migliori del Regno di Napoli.