

LA FILIERA DEI CEREALI ANTICHI D'ABRUZZO, SLOW FOOD GETTA LE BASI

24 Giugno 2017



LANCIANO – Una comunità di filiera dei grani antichi che unisca, in un percorso virtuoso, agricoltori, mugnai, panificatori e pastai. Muove i primi passi il progetto lanciato nel corso dell'ultima edizione di Cala Lenta, la manifestazione che ha animato la costa dei trabocchi dal 2 al 4 giugno scorsi, nel corso della tavola rotonda "I grani antichi in Abruzzo: ci sono le possibilità per creare una filiera virtuosa?".

L'incontro sui cereali antichi, varietà del passato rimaste autentiche e originali, che non hanno subito alcuna modificazione da parte dell'uomo per aumentarne la resa (un esempio possono essere la Solina o il Senatore Cappelli), promosso ed organizzato da Slow Food Abruzzo, ha visto una numerosa e qualificata partecipazione di attori della filiera del territorio. Tutti concordi sulla necessità di lavorare su una filiera virtuosa dei grani antichi in Abruzzo.

Ne hanno parlato, introdotti da **Bruno Scaglione**, agronomo ed attivista di Slow Food Abruzzo, **Antonio Lemme**, responsabile commerciale del pastificio Rustichella Spa;

Vincislao Ruccolo, presidente dell'associazione panificatori della regione; **Angelo Maria Di Giulio**, mugnaio; **Nicola Zulli** panificatore e pizzaiolo; **Michele Raspa** agricoltore e fornaio ed **Enzo Suriani**, agricoltore.

Produttori, mugnai, panificatori e pastai tra i principali attori della filiera cerealicola seduti intorno ad un tavolo hanno riflettuto anche sulla possibilità i cereali antichi possano rappresentare anche uno strumento efficace per lo sviluppo sostenibile delle piccole comunità locali, in particolare per quelle comunità per troppo tempo costrette ingiustamente a relegarsi in un'agricoltura marginale, resiliente.

All'incontro ha preso parte anche **Cinzia Scaffidi**, vice presidente di Slow Food Italia, che sottolineando le difficoltà nella reperibilità delle farine di grani antichi e riscontrando la volontà degli intervenuti di dare seguito alla iniziativa, ha invitato a ritrovarsi dopo la trebbiatura, per la costituzione di una comunità dei cereali antichi in Abruzzo.

L'obiettivo è proprio quelli di avviare un progetto serio di filiera che coinvolgendo tutti gli attori possa contare, non solo su Slow Food Abruzzo, ma anche su altri soggetti attivi su questi temi come per esempio i Gruppi di azione locale (Gal) dei territori di riferimento.

“È importante incentivare il reinserimento nella produzione e il consumo dei cereali antichi perché, oltre a non essere stati modificati geneticamente dall'uomo per ottenerne una maggiore resa, le farine che da essi si ottengono sono per lo più meno raffinate, contengono minori quantità di glutine e riducono così lo sviluppo di intolleranze. Inoltre, risultando più facilmente digeribili, conferiscono al prodotto profumi e sapori che i grani industriali ci hanno fatto dimenticare – ha spiegato l'agronomo Bruno Scaglione, che seguirà per Slow Food Abruzzo l'ambizioso progetto – Con i grani antichi inoltre si offre un valido contributo a produzioni di piccola scala, incentivando la filiera corta e tutelando, oltre alla biodiversità, anche valori sociali e culturali di comunità ingiustamente ritenute marginali. A beneficiarne saremo tutti, ambiente compreso”.