

LA RIVOLUZIONE DEI GRANI ANTICHI DI ORIETTA E CARMINE, DALLA CELIACHIA DEL FIGLIO ALLA RISCOPERTA DELLE CULTIVAR

di Daniela Braccani



SANT'EUSANIO DEL SANGRO - Le grandi e fruttuose occasioni di cambiamento nascono

sempre da inaspettate e dolorose vicissitudini, “di necessità virtù” come si suol dire recitando un vecchio adagio che sintetizza alla perfezione la storia di **Orietta Menna**, titolare, insieme alla sua famiglia, dell’azienda agricola Terra Nobile, nata proprio in seguito all’esigenza di una profonda trasformazione alimentare.

Terra Nobile non è un’azienda cerealicola qualunque ma un’impresa impostata esclusivamente sulla coltivazione di grani antichi e autoctoni abruzzesi, recuperati bussando alle porte di anziani contadini del paese che ancora custodiscono le sementi, impossibili da trovare in commercio e per questo ancora più preziose.

Siamo nella val di Sangro, sulle colline comprese tra i territori di Altino e Atesa, in provincia di Chieti, è nel paese di Sant’Eusanio del Sangro, *Sànde Sàgne* in dialetto abruzzese, che Orietta, quattro anni fa, insieme a suo marito **Carmine De Luca** e ai suoceri **Domenico** e **Clelia**, decide di riorganizzare l’impresa di famiglia, da oltre un secolo depositaria di saperi e tradizioni del mondo cerealicolo, verso un’agricoltura naturale, senza il ricorso a concimi chimici e diserbanti, una filiera vocata alla coltivazione di antiche varietà, espressione del territorio, per tornare a un’alimentazione più sana e sostenibile per l’ambiente.

Una grande rivoluzione, sia agricola che alimentare, avviata quando Orietta scopre che suo figlio di nove anni è affetto da celiachia e quindi intollerante al glutine, la proteina contenuta proprio nel grano.

“All’inizio non presi bene questa nuova realtà che di fatto ha imposto un cambiamento radicale alla vita di tutta la famiglia - racconta Orietta a Virtù Quotidiane - È così che io e mio marito abbiamo cominciato a frequentare i convegni medici promossi dall’Associazione Italiana Celiachia”.

È proprio durante gli approfondimenti scientifici dell’associazione che la famiglia sente parlare dei grani antichi, dei benefici per la salute che ne apporta l’utilizzo e delle insofferenze sempre maggiori per l’organismo verso i grani moderni, raffinati e modificati geneticamente.

Una svolta quasi obbligata per i titolari dell'azienda agricola che decidono così di avviare una nuova produzione di cultivar antiche, inizialmente per il solo consumo familiare all'insegna di una vita alimentare più sana.



E invece, in appena cinque anni, a Terra Nobile si è riusciti a coltivare grani come la Solina, la Saragolla, “il kamut abruzzese” lo definisce Orietta, e poi il senatore Cappelli, fino al Frassinese, una delle tipologie di grano tenero più antiche d’Abruzzo, “inconfondibile con lo stelo più alto e la spiga senza baffi”, dice. “Siamo andati in autoproduzione dopo qualche anno pensando bene di farlo diventare un lavoro, da un ettaro di terreno siamo arrivati a ventidue”, racconta orgogliosa la titolare, che nel frattempo ha comprato un mulino in pietra

per la trasformazione del prodotto e avviato un punto di vendita diretta al pubblico negli stessi locali del laboratorio.

“Per fare un prodotto davvero biologico è importante avere la coscienza bio”, dice Orietta che grazie alle esigenze di suo figlio ha cambiato vita e produzioni. Terra Nobile è un’azienda che ha ancora dei contratti di filiera tradizionali, come quello con la Barilla, ma “l’intenzione è quella di ottenere la certificazione bio sulla quale stiamo lavorando”.

“I nostri terreni vengono fertilizzati con sovesci di piante leguminose seguendo la rotazione agraria e senza l’utilizzo di sostanze chimiche”, racconta ancora l’imprenditrice agricola.

“Dopo la raccolta e il periodo di riposo e di pulitura, i cereali vengono mano a mano macinati con mulino a pietra naturale. Questa tecnica permette di avere farine di alta qualità con il doppio vantaggio di ottenere delle granulometrie irregolari con maggior contenuto di crusca e una totale conservazione del germe. Quest’ultimo infatti racchiude la parte più preziosa del chicco, ricco naturalmente di sostanze antiossidanti, vitamine, polifenoli e oli essenziali che restituiscono al palato i sapori di una volta”.

“Abbiamo visto che nei mesi estivi, quando sulle colline ondeggiavano le spighe dorate, i papaveri rossi sono tornati protagonisti della scena. Un campo in salute e soprattutto senza sostanze chimiche è infatti pieno di papaveri rossi. Non è un caso allora che proprio il papavero e la frase latina ‘Sicut natura gerit’ che significa ‘come natura crea’, siano il logo e lo slogan di Terra Nobile. Qualità e bontà che restituiscono all’uomo un posto d’onore nella sua Terra Nobile”, conclude Orietta.