

LA SOLINA NELLE MENSE SCOLASTICHE PER DARE CONTENUTO ALLA CULTURA DEL CIBO

31 Luglio 2017

di Daniela Braccani



L'AQUILA – Non solo una varietà di frumento, la Solina era uno stile di vita ma non una scelta. Alle famiglie contadine dell'Appennino aquilano rimanevano da coltivare solo le cese, i terreni più aridi e secchi, quelli dove meglio attecchiva il grano Solina, lo stesso che veniva utilizzato per fare il cosiddetto pane povero, impastato con tutta la crusca e con l'aggiunta di qualsiasi cosa potesse dare più volume all'impasto, anche le patate, per sfamare più bocche possibili.

I baroni all'epoca mangiavano solo pane bianco, quello considerato dei ricchi ma, senza saperlo, erano proprio i contadini a nutrirsi con un prodotto di gran lunga superiore, ricco di fibre e altamente digeribile, vista anche la bassa presenza di glutine nella farine grezze, integrali.

Di questo e di tanto altro ancora si è parlato nel corso della giornata dedicata alla panificazione di una volta nell'ambito della terza edizione dell'iniziativa "Per le strade del pane, il sentiero che unisce", in programma tra i borghi di Pescomaggiore e Pícenze (L'Aquila), promossa dal comitato per la rinascita di Pescomaggiore, l'associazione di promozione sociale Misa, la Pro Loco di Pícenze, Villa di Mezzo e Petogna, l'associazione San Valentino Onlus con la collaborazione del Fai, Fondo Ambiente Italiano, della Cna-Confederazione nazionale dell'artigianato e della Comunità montana Montagna di L'Aquila con il patrocinio del Comune di Barisciano.

Oltre al decano della panificazione aquilana, **Bruno Chelli**, produttore del pane di Prata che ha riscoperto per primo la Solina, tra i relatori l'agronomo **Donato Silveri**, funzionario dell'Arssa, l'azienda per i servizi di sviluppo agricolo della Regione Abruzzo, nonché coordinatore dei produttori del Consorzio Solina d'Abruzzo.

"Sono nato da una famiglia contadina e ho mangiato Solina da bambino - racconta l'agronomo con la passione per la genetica a *Virtù Quotidiane* - per questo ho maturato la consapevolezza che questo grano, essenza della nostra vita su questo territorio, non poteva sparire. Da qui la voglia di riscoprirlo".

Da quando è tornato di "moda", è ripresa anche la coltivazione e "nel giro di un paio di anni - riferisce Silveri - gli ettari coltivati a Solina sono addirittura raddoppiati ma siamo nell'ordine di qualche centinaio di ettari nelle zone interne del versante aquilano, sebbene la coltivazione si stia diffondendo in zone più a bassa quota verso il mare".



"Questo non è favorevole alla biodiversità della Solina - spiega - perché quando la cultivar si sposta dal luogo di elezione subisce il fenomeno dell'erosione genetica. Alcuni caratteri si perdono perché la pianta non deve difendersi dal freddo e non produce quindi quelle sostanze che ne caratterizzano l'aroma, il profumo. La Solina più autentica è quella che si coltiva in montagna, con il freddo. La varietà si è conservata proprio grazie alla sua adattabilità e al clima rigido che la matura".

"Prima l'Arssa e poi la Regione Abruzzo - dice Silveri - stanno lavorando per ridiffondere tutte le varietà autoctone abruzzesi, frutta e ortaggi, non solo Solina ma anche Ruscia, un grano siciliano che negli anni '50 aveva portato in Abruzzo un uomo in esilio. Grazie alla coltivazione di un pastore, il grano Ruscia ha impiegato sessant'anni per adattarsi al clima locale. La regola quindi è che la biodiversità deve circolare ma con il tempo giusto per adattarsi alle condizioni che trova".

“Oggi bisogna dare contenuto alla cultura del cibo, del buono – dice ancora l’agronomo ricercatore – un’opera che si fa con le varietà e soprattutto gli agricoltori locali. Tra gli obiettivi primari, anche del Consorzio Solina d’Abruzzo, c’è quello di diffondere la cultura dell’alimentazione sana a partire dalle mense scolastiche locali. È a scuola che si forma l’individuo, l’alimentazione giusta ne caratterizza il futuro. La globalizzazione ci propina prodotti indifferenziati, massifica il gusto che nel bambino in crescita si sedimenta. Riscoprire il gusto è sicuramente un’impresa difficile” ma non impossibile, aggiungiamo noi”.