

## LA SOLINA RIACCENDE I FORNI COMUNI SULLE VIE DEL PANE TRA PESCOMAGGIORE E PICENZE



26 Luglio 2017

L'AQUILA - "Quella di Solina aggiusta tutte le farine". È solo uno dei tanti detti popolari che testimoniano la stretta connessione tra il grano Solina e la vita della gente dell'Abruzzo interno, in particolare del versante aquilano. Una varietà di grano che un tempo era apprezzata soprattutto per la costanza produttiva su terreni aridi che garantiva la sopravvivenza delle famiglie contadine.

La panificazione, con particolare riferimento all'uso del grano Solina, è il tema principe della terza edizione dell'iniziativa "Per le strade del pane, il sentiero che unisce", in programma sabato 29 luglio tra i borghi di Pescomaggiore e Picenze (L'Aquila).

L'evento promosso dal comitato per la rinascita di Pescomaggiore, l'associazione di promozione sociale Misa, la Pro Loco di Picenze, Villa di Mezzo e Petogna, l'associazione San Valentino Onlus, vanta 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.

Tra gli organizzatori della giornata densa di appuntamenti **Annamaria Ximenes**, in passato alla direzione dell'Accademia dell'Immagine dell'Aquila e assessore comunale alla Cultura, oggi attiva della delegazione aquilana del Fai e alla riscoperta della vita rurale.

“Un percorso dal forno comune di Pescomaggiore a quello di Pienze per le strade del pane – spiega a *Virtù Quotidiane* – Parleremo della Solina, caratteristica delle nostre zone, con relatori che vivono da vicino l’esperienza della panificazione come **Bruno Chelli**, lo storico panettiere del pane di Prata che ha riscoperto per primo la varietà di grano, e poi l’agronomo **Donato Silveri**, agricoltore e anima ispiratrice di un consorzio sul grano Solina che con i suoi studi ha contribuito alla valorizzazione dello stesso, degusteremo poi la pizza di Solina cotta al forno a legna di Petogna”.

“Molto interessante è anche il connubio con la Libera Pupizzeria Aquilana di **Massimo Piunti** e **Silvia Di Gregorio** – racconta – che grazie al sostegno della comunità montana hanno organizzato un laboratorio per ragazzi tra Pienze e Barisciano, dove sono state realizzate le pupazze, una di nome Pitunia, che balleranno la sera nella piazzetta del forno di Petogna”.

I luoghi delle strade del pane sono Pescomaggiore, con il suo forno comune, dove, alle 10 di sabato mattina, ha inizio il dibattito sulla Solina, e l’eco villaggio di case di paglia Eva, dove, alle 11, è previsto un aperitivo conviviale.

Dal borgo di Pescomaggiore, alle 12 circa, si parte per la passeggiata campestre verso la chiesetta di San Valentino, dove all’arrivo un pranzo ristoratore accoglie tutti gli avventori.

Il laboratorio per ragazzi con la Libera Pupizzeria è invece in programma, a partire dalle 15,30, presso il bosco di San Valentino dove, alle 18, si parte alla volta del forno di Petogna.

Le pizze casalinghe cotte al forno comunale si sfornano alle 20,30.

“Con la delegazione aquilana del Fai e l’associazione San Valentino ci occupiamo di valorizzare le ricchezze del territorio. Abbiamo ristrutturato il forno comunale, così come ha fatto l’associazione Misa con il forno di Pescomaggiore – dice ancora la Ximenes – È in nuce anche un progetto sugli alberi di mandorlo, quelli che vanno da San Gregorio a Capestrano e che stanno morendo. Vorremmo infatti realizzare le strade del mandorlo con la collaborazione di Comuni, Anas, agronomi e ragazzi. Un concetto, quello di strada, metafora di un percorso per unire realtà diverse e metterle in comune, di cui la città dell’Aquila avrebbe tanto bisogno”.

