



NASCE LA COMUNITÀ SLOW FOOD “CIALONE” DEL PANE CASERECCIO AQUILANO DI GRANI DI MONTAGNA

25 Giugno 2021 

L'AQUILA – È nata la Comunità Slow Food “Giovanni Cialone. Pane casereccio aquilano di grani di montagna”. La presentazione oggi all'Aquila in occasione di “Cum Panis”, evento organizzato dalla locale Condotta Slow Food e dal quotidiano enogastronomico *Virtù Quotidiane* a un anno esatto dalla morte dell'architetto che ha speso una vita a difesa dell'ambiente.

L'iniziativa, nella prestigiosa cornice delle scuderie di Palazzo Pica Alfieri, è stata animata da due focus, il primo proprio dedicato alla presentazione della Comunità, il secondo ai progetti per i quali **Giovanni Cialone** si era impegnato di più, a partire dai Cammini.

La partecipazione alla Comunità da parte di coltivatori, mugnai e fornai consente di chiudere le micro-filiere locali dei “grani di montagna” particolarmente impegnate non solo nella salvaguardia della biodiversità ma anche nel rispetto del lavoro agricolo dei microimprenditori locali, attenti custodi della qualità del prodotto e delle tradizioni locali connesse al consumo di un alimento così importante come il pane.

Alla presentazione della Comunità, moderati da **Daniela Braccani**, sono intervenuti **Silvia De Paulis**, componente del comitato esecutivo nazionale di Slow Food, **Rita Salvatore**, portavoce di Slow Food Abruzzo-Molise, e **Lucio Marinangeli**, panificatore e portavoce della Comunità.

“Abbiamo stilato un disciplinare rigidissimo che prevede l'utilizzo del lievito madre, che utilizza una minoranza di panificatori in Italia”, ha detto Marinangeli, “il costo finale è naturalmente diverso ma che consente ai produttori di vendere la materia prima a un prezzo giusto. L'auspicio di Giovanni era proprio quello di dare lavoro a chi vive nei centri montani e scongiurare lo spopolamento”.

Attraverso la promozione e lo sviluppo di questa filiera, la Comunità vuole dunque sostenere l'agricoltura “eroica” praticata dai pochi contadini rimasti nelle nostre montagne, e il lavoro di piccoli mugnai e fornai connettendo il settore agricolo a quello del commercio, valorizzando le tradizioni gastronomiche locali e diffondendo buone pratiche connesse alla cultura della collaborazione.

Fanno parte della Comunità Lucio Marinangeli, **Romeo Battistella**, **Giovanni Petronio**,



Antonio Silveri, Matteo Griguoli, Riccardo Marsili, Giulio Petronio, Alfonso D'Alfonso, Stefano Santavicca, Nunzio Nolletti, panificatori e coltivatori, e Rita Salvatore.

Moderati da **Alessandro Chiappanuvoli**, al focus sui progetti di promozione territoriali avviati da Cialone sono invece intervenuti **Paolo Muzi** di Italia Nostra, **Giacomo Carnicelli**, sindaco di Tornimparte e **Quirino Crosta** della condotta Slow Food dell'Aquila.

Attraverso la ricerca di antiche emergenze architettoniche, Il Cammino dei Normanni è un itinerario ricostruito sulle tracce lasciate dal popolo nordeuropeo che si spinse fino al Mezzogiorno d'Italia all'inizio dell'XI secolo; il Cammino della Baronìa, 100 chilometri in sei tappe tra paesaggi mozzafiato, ambienti incontaminati e scorci da cartolina, si snoda invece tra i borghi della Piana di Navelli e il Gran Sasso.

L'iniziativa si è conclusa con **Serena Di Battista**, dell'agriturismo Saponi di Campagna di Ofena, unica chiocciola Slow Food del comprensorio, che ha preparato una zuppa di pane con pomodoro, spinacio selvatico e lenticchie di Santo Stefano. A seguire, degustazione dei prodotti Presidio Slow Food della conca aquilana, con ricette preparate dal Mercato Contadino dell'Aquila e in abbinamento i vini dell'azienda Piantate Lunghe di **Nicola Splendiani**, referente per i Presidi della Condotta dell'Aquila. Ha chiuso la serata un dolce preparato da **Federico Marrone**, giovanissimo pasticcere emergente a livello nazionale, della Locanda Da Lincosta.

L'evento è stato reso possibile solo grazie alla generosità di alcuni sponsor tra cui la Techno Restauri srl di Roma ed è stato patrocinato dal Comune dell'Aquila, per il quale ha portato i saluti il consigliere **Giancarlo Della Pelle**.