

PAGLIETA, L'AZIENDA AGRICOLA CHIAVELLI TRA I POCHI PRODUTTORI ABRUZZESI DI PASTA SENATORE CAPPELLI

24 Gennaio 2022

di Barbara Del Fallo



PAGLIETA - Tutto nasce da un grano naturale e senza pesticidi, antico come la tradizione contadina autoctona e coltivato nelle distese collinari della Val di Sangro. È il grano della pasta Senatore Cappelli prodotta da **Mario Chiavelli** che si definisce un agricoltore, prima di essere un produttore.

“Selezioniamo le materie prime e curiamo tutta la filiera, dal campo alla tavola - spiega - ed è questo che fa la differenza”.

Mario, insieme alla sua famiglia, conduce un'azienda agricola a Paglieta (Chieti) che da due

generazioni si occupa di coltivazione di cereali, allevamento di bovini e cura di vigneti e che non si era mai impegnata nella trasformazione dei prodotti. Fino a quando, poco più di un anno fa, l'azienda decide di realizzare, con il grano coltivato, una pasta di qualità – la Senatore Cappelli – estremamente naturale e molto richiesta da chi ama i gusti non commerciali. 700 sono i quintali di pasta sfornati in un anno e suddivisi in quattro formati: penne rigate, rigatoni, fettuccine e spaghetti.

“È una pasta – racconta Mario a *Virtù Quotidiane* – altamente digeribile e per questo molto richiesta da persone intolleranti al glutine. Tiene la cottura ed è realizzata con un grano antico, non modificato in laboratorio, chiamato in passato la carne dei poveri poiché molto ricco di proteine”.

Il grano duro Senatore Cappelli è una varietà antica e originaria del Centro Sud Italia. Le prime produzioni risalgono agli inizi del 1900 tra Abruzzo e Puglia. Molti studi realizzati sulle intolleranze alimentari dicono che esse sono la conseguenza di un procedimento di produzione non naturale, caratteristica comune ai grani più commerciali. Il Senatore Cappelli, al contrario, si ottiene ancora con un processo produttivo non alterato e questo permette di mantenere la naturalezza del prodotto e tutte le caratteristiche salutari che ne conseguono.

Il ciclo produttivo concepito dall'azienda agricola Chiavelli, che va dalla coltivazione del grano alla realizzazione del prodotto, è molto lungo e meticoloso. Inizia ad agosto con la preparazione del terreno. Un appezzamento collinare della Val di Sangro che, grazie alla sua esposizione a Sud, è molto soleggiato ed esposto al vento, caratteristiche climatiche essenziali per un processo naturale di essiccazione. Dopo un periodo di riposo, a metà novembre si procede con la semina. In quanto il grano nasce con le temperature e le piogge invernali. A fine giugno si avvia la trebbiatura. La fase successiva è quella dello stoccaggio che avviene dentro grandi silos. Qui il grano viene setacciato e pulito dalle varie impurità. Seguono tre o quattro mesi di essiccazione e, una volta pronto, viene macinato e lavorato con metodo tradizionale e trafilatura in bronzo in un piccolo pastificio locale.

Una volta confezionata, la pasta, viene distribuita in botteghe locali o venduta dal punto vendita dell'azienda, fisicamente e on line. Ma la richiesta più stimolante proviene da molti ristoratori di nicchia che la usano costantemente nei loro menu, da Roma a Singapore.

Così la scelta, di certo non comune, di Mario e della sua famiglia di dedicarsi ad una produzione sana e di qualità si è rivelata davvero vincente.

Alla domanda “perché coltivare e lavorare il grano Senatore Cappelli e non un'altra tipologia?”, lui senza esitazione spiega ai lettori di *Vq*: “Per riscoprire un grano antico e

pregiato, simbolo di tradizione e biodiversità made in Italy. Per ricreare l'essenza di una pasta sana e genuina, dal profumo intenso, dal sapore ricco e aromatico. Per riportare a tavola un frumento centenario altamente digeribile e dalle grandi qualità nutrizionali”.

LE FOTO

