

“RACCOLTA DEL GRANO”, IL MERCATO CONTADINO DELL’AQUILA PORTA ALLA RISCOPERTA DI UN RITO SENZA TEMPO

23 Agosto 2021



L’AQUILA - La riscoperta di un rito senza età, perpetrato nel tempo da generazioni di famiglie, preziose custodi di saperi e culture del mondo contadino.

Questa l’idea alla base del progetto “Raccolta del grano” a cura del Mercato Contadino dell’Aquila, lo spazio dedicato agli agricoltori locali per la vendita dei propri prodotti, nato dalla volontà di far conoscere passo a passo tutte le fasi di lavorazione, dalla raccolta alla macinatura del grano, svoltasi per l’occasione presso il mulino Gasbarri di Tempera.

A coronamento dell’iniziativa, il mercato ha voluto condividere con i propri clienti i risultati

dell'iniziativa ospitando nella propria cucina le "agristar" **Loreta** e **Valestina**, contadine di Paganica e "nonne" del mercato, vere protagoniste del progetto, che hanno realizzato per l'occasione pizze fritte fatte a mano e una rivisitazione in chiave street food della "zampanella", il tutto accompagnato da una degustazione di vini di alcune aziende agricole socie del mercato.

"L'iniziativa è nata un po' per gioco" racconta il vice presidente della cooperativa **Matteo Griguoli** a *Vq*. "L'idea era quella di proporre dei prodotti legati alla mietitura, seguendo passo dopo passo il processo che porta alla trasformazione del grano in farina, coinvolgendo gli addetti alle vendite del mercato che hanno potuto toccare con mano l'origine di prodotti che vendono tutti i giorni. Ringrazio in maniera particolare Loreta e Valestina, la passione e la loro grande volontà di trasmettere il proprio sapere contadino sono state il motore trainante del progetto".

LE FOTO







