

SLOW FOOD, NICOLA SPLENDIANI NUOVO RESPONSABILE PRESIDI AQUILANI: DALL'EREDITÀ CIALONE LA COMUNITÀ DEL PANE DI SOLINA

2 Settembre 2020



L'AQUILA - Bancario con la passione per la viticoltura, da qualche tempo tornato alla sua professione dopo aver contribuito alla realizzazione di un'azienda vinicola nelle vicine Marche, **Nicola Splendiani**, 42 anni, è il nuovo responsabile dei Presidi Slow Food della Condotta dell'Aquila.

Raccoglie la pesante eredità del compianto **Giovanni Cialone**, scomparso improvvisamente nel giugno scorso, ed è proprio dalla sua straripante e incessante attività che vuole ripartire: "Slow Food sta puntando sulle Comunità di produttori, qui stiamo favorendo la nascita di quella del pane di grano Solina", dice a *Virtù Quotidiane*.

"I produttori hanno bisogno di maggior sostegno da parte delle istituzioni", fa poi osservare Splendiani, "penso ad esempio ai coltivatori della lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, stretti tra le normative del Parco nazionale del Gran Sasso e monti della Laga e l'invasione della fauna selvatica".

Il comprensorio aquilano custodisce la gran parte dei 17 Presìdi abruzzesi, quelli per certi aspetti più interessanti della regione, sicuramente i più antichi: il canestrato di Castel del Monte, il cece di Navelli, il fagiolo di Paganica, il Grano Solina dell'Appennino Abruzzese, la lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, i mieli dell'Appennino abruzzese, la mortadella di Campotosto, la patata turchesa e la salsiccia di fegato aquilana.

“Saremo sempre più attenti alla filiera, affinché sia il più corta possibile”, chiosa Splendiani.