



SOLINO SPIGA D'OR, LA PASTA DELLA MEMORIA COI GRANI ANTICHI ARRIVA DA OSTERIA FUTURO

28 Dicembre 2020 

SCURCOLA MARSICANA – Solina, Ruscia, Saragolla e l'On. Innominabile. Ecco i 4 grani antichi d'Abruzzo che si uniscono e diventano la Solino Spigad'Or, la prima pasta custode.

Si arricchisce di un tassello in più il viaggio nella memoria del gusto che vede impegnati il cuoco custode **Mario Iacomini**, chef autodidatta che da 20 anni lavora sulle biodiversità, anche nello sviluppo di progetti ministeriali, **Giuseppe Verrecchia**, responsabile dei processi di panificazione e **Vincenzo Nuccetelli** coordinatore dell'area produttiva di Osteria Futuro, ristorante custode di Scurcola Marsicana (L'Aquila).

Dopo Posto Ristoro-Camiòn Gustaio, un vero truck food che porta in giro per le periferie le biodiversità abruzzesi, in occasione del Natale arriva la pasta della memoria.

In collaborazione con l'azienda agricola Terra Futuro, l'associazione Tempi Moderni e la direzione culturale dell'istituto di ricerca MondiVivo, Iacomini, Verrecchia e Nuccetelli sono riusciti a produrre, partendo dai grani antichi, paste essiccate realizzate da micro pastifici specializzati, anche per un uso casalingo.

“A più o meno venti anni dalle prime sperimentazioni su prodotti realizzati con farine di antichi cereali abruzzesi, le quali ci portarono, nei primi anni del 2000, alla prima pasta secca di farina di Solina (il più antico tra i grani d'Abruzzo) – spiega Iacomini – prodotto poi posto all'attenzione di numerose istituzioni e imprese del settore, primi fra tutti gli organismi della Regione Abruzzo, nel 2016, con l'apertura dell'Osteria, con Vincenzo Nuccetelli e Giuseppe Verrecchia abbiamo iniziato a riflettere su come fosse necessario andare oltre lo stesso grano Solina, recuperando il lavoro compiuto sulle mescole delle produzioni cerealicole antiche regionali. Come per l'esperienza passata, a guidare questa nuova fase sono stati i principi di sostenibilità e di salubrità dei risultati (delle paste), e la necessità di renderli il più possibile significativi, nei momenti gustativi sia per la loro bontà all'assaggio, sia per la loro capacità di raccontare la memoria: le paste delle nostre nonne. La collaborazione con l'azienda agricola Terra Futuro, collegata direttamente al nostro ristorante e attiva nel settore dell'AgriCustodia (un'agricoltura che si pone l'obiettivo di custodire le antiche varietà, anche attraverso l'assoluto rispetto del dato ambientale, e di quello conseguente della salubrità delle produzioni), ci ha permesso di vivere tutto il percorso in cucina, durato più o meno tre anni, in assoluta tranquillità, circa la qualità delle produzioni di partenza: gli antichi grani d'Abruzzo. Ed infine il rapporto conclusivo con i piccoli mulini e pastifici che lavorano con la



nostra stessa volontà, e nella nostra stessa direzione”.

“Preso atto della condizione di impasse in cui siamo costretti per l'emergenza Covid, chiusi da mesi – spiegano Giuseppe Verrecchia e Vincenzo Nuccetelli – al fine di permettere l'assaporamento di Solino Spigad'or-Mescola Biodiversa n. 1, abbiamo lavorato alla ideazione, composizione e commercializzazione di un pacco regalo natalizio nel quale le nostre paste sostanziano di innovazione l'insieme delle migliori produzioni dell'agricoltura contadina e di custodia del nostro comprensorio e dei loro trasformati: farine, leguminosi, dolci, eccetera”.

Le Paste custodi sono realizzate con le farine tenere Solina e Ruscia e con semola di grani duri abruzzesi, nelle due versioni, con o senza uova. Sull'etichetta compare l'immagine di Solino Spigad'or, il personaggio ideato e realizzato, nel 2003/2004, a partire dalla spiga del grano Solina, dallo stesso Iacomini, per comunicare la biodiversità d'Abruzzo nel mondo.

LE FOTO

