

Il grano antico riscoperto su un altopiano tra Abruzzo e Lazio usato per una birra e una pizza

11 Ottobre 2024

di Redazione



MONTESILVANO – La riscoperta di un antico grano, la sua coltivazione sull’altopiano di Rascino, le sperimentazioni nella produzione della birra e, poi, negli impasti per la pizza. Protagonista un giovane mastro birraio di Borgorose (Rieti), che nel 2022 dopo anni in Birra del Borgo e un peregrinare di esperienze anche all’estero, rileva proprio l’antico birrificio al centro del paese da dove quell’epopea era partita, prima di finire nelle mani di una multinazionale.

A guidare **Matteo Corazza**, coraggioso e intraprendente mastro birraio, è stato il professor **Settimio Adriani**, punto di riferimento nel settore delle scienze naturali, una lunga carriera alle spalle tra scuole e università, che si è conclusa con la pensione lo scorso anno all’Istituto Agrario di Rieti.

“Mi è sempre piaciuto recuperare storie che rischiavano di andare perdute”, disse in

un'intervista al *Messaggero*, ricordando il legame con la sua Fiamignano (Rieti) e con tutto il Cicolano, di cui ha raccontato le tradizioni.

“Insieme al professore, mio insegnante alle scuole superiori, abbiamo condotto una lunga ricerca”, ricorda Corazza, alla guida del Birrificio Colliero che lavora soprattutto a fermentazione spontanea, “che ha portato al recupero del grano Biancola con il quale siamo riusciti a produrre una Lager”.

Ma non finisce qui, perché la collaborazione e l'amicizia con **Emilio Brighigna**, napoletano di origine e abruzzese d'adozione che nel 2012 insieme alla moglie **Angelica De Berardinis** ha dato vita alla pizzeria Carpe Diem – pioniera della napoletana in Abruzzo e ormai un colosso con ben cinque punti vendita in tutta la regione – porta a condividere saperi ed esperimenti.

L'uno con le birre, l'altro con gli impasti, hanno dato vita a un abbinamento presentato in anteprima nella sede storica di Carpe Diem a Montesilvano (Pescara): insieme alla nuova birra con la Biancola, Brighigna ha creato alcune speciali pizze celebrative dell'autunno, nell'ossequioso rispetto della stagionalità delle materie prime e della loro qualità a cui negli anni ha abituato.

La prima, al padellino, chiamata Foliage, è una base croccante con zucca mantovana, camembert di bufala, porcini crudi e burro di cacao al pepe e nocciole; la seconda, Foliage sottobosco, è una napoletana con zucca locale, carpaccio di ovuli e porcini freschi, mozzarella di bufala e croccante di zucca; per finire, con lo stesso impasto della seconda, blu di bufala, zucca locale e gorgonzola di bufala a latte crudo, noci pecan. Tutte già in carta in tutte le pizzerie di Carpe Diem (oltre a Montesilvano, Villa Raspa di Spoltore, L'Aquila, Chieti e Roseto degli Abruzzi).

Varietà piuttosto rara, originaria proprio della zona del reatino, la Biancola è considerata ideale per fare pane e prodotti da forno poco lievitati, come frolle o anche ciambelloni, e nell'altopiano di Rascino, al confine tra il Lazio orientale e l'Abruzzo nord occidentale ad un'altitudine di circa 1.150 metri sul livello del mare circondato da cime che raggiungono i 1.500 metri, sembra aver ritrovato le condizioni ottimali.

Una storia di condivisione, quella tra il mastro birraio e il pizzaiolo: “Quando Matteo mi ha parlato della nuova birra gli ho subito chiesto di avere un po' di questo grano che potessi farmi macinare personalmente e in diversi modi”, racconta Brighigna, confessando come inizialmente la farina gli abbia dato filo da torcere. Ci sono volute più prove per raggiungere il risultato: “Alla fine è uscito un ottimo prodotto, che siamo riusciti a fare prima al vapore, poi fritto e poi asciugato nel forno elettrico ventilato”.

Tra le pizzerie eccellenti di *50 Top Pizza*, due spicchi nella storica guida del Gambero Rosso e segnalata nella guida *Pizzerie & Cocktail bar d'autore* di Identità Golose, Carpe Diem ha in serbo nuovi progetti, ulteriori ampliamenti e gustose novità.