

Il grano marzellina è nuovo presidio Slow Food in Campania

25 Ottobre 2023

di **Redazione**



AVELLINO – Quante aziende servono per fare una filiera alimentare? Cinque sono più che sufficienti, se guardiamo al caso del grano marzellina, l'ultimo arrivato, in ordine di tempo, tra i Presidi Slow Food. Cinque, infatti, sono le aziende che aderiscono al progetto di salvaguardia di questa varietà: c'è chi coltiva il grano, chi lo macina e chi lo trasforma.

Ma andiamo con ordine. La marzellina, detta anche verminia, è una varietà di grano duro storicamente coltivata sulle montagne dell'Appennino campano. Pianta rustica, perfettamente adattata ad altitudini superiori ai 500 metri e capace di arrivare oltre ai mille,

ha un apparato radicale forte e ben sviluppato, paglia bianca e corta, spiga compatta e fortemente aristata, seme lungo e acuminato.

In passato il centro principale della produzione era San Bartolomeo in Galdo, nel Beneventano, dove fino all'inizio del '900 gli agricoltori destinavano alla sua coltivazione circa un terzo della superficie complessiva a grano, e non solo per via delle sue qualità organolettiche: poteva infatti essere seminata tra febbraio e marzo (da cui il nome marzellina), cioè alla fine dell'inverno.

“Era, ed è tuttora, una sorta di jolly – spiega **Giusi Iamarino**, referente Slow Food del Presidio -. Ha sempre rappresentato un bel vantaggio nel caso in cui non si fosse potuto seminare grano nell'autunno precedente, magari per condizioni meteorologiche svantaggiose”.

Dalla metà del secolo scorso, come altri grani diffusi in passato, anche la marzellina è però stata messa da parte, sostituita da varietà che garantivano rese maggiori, richiedendo al contempo maggiori input, in termini di fertilizzanti e pesticidi. In alcuni terreni, perlopiù piccoli appezzamenti destinati alla produzione di farina per il consumo familiare, la marzellina è comunque rimasta, ponendo così le basi per il suo recupero.

“La marzellina è poco esigente in azoto, fosforo e potassio – aggiunge **Leonardo Roberti**, referente dei cinque produttori che aderiscono al Presidio per complessivi 30 ettari – e perciò ben si sposa con le tecniche di coltivazione biologiche”.

Il disciplinare di produzione consente esclusivamente la concimazione organica, da eseguirsi con letame maturo proveniente da allevamenti rispettosi dell'ambiente e del benessere animale, mentre vieta l'uso di fertilizzanti chimici di sintesi.

La raccolta avviene normalmente nel mese di agosto, ma può protrarsi fino ai primi giorni di settembre. “Le rese del grano marzellina sono inferiori alle varietà moderne – ammette Roberti -. Parliamo di 2,5 tonnellate per ettaro rispetto alle classiche quattro”. Allora perché seminarlo? Innanzitutto perché, in virtù della sua adattabilità e resistenza, richiede pochi interventi in campo, e poi perché si presta a diverse lavorazioni: “Tra i produttori del Presidio – aggiunge Iamarino – c'è un trasformatore. Si tratta di un pastificio interessato a usare parte del raccolto. Non solo: in questi mesi stiamo approfondendo anche la possibilità di utilizzare il grano marzellina per la panificazione e altri prodotti da forno, ad esempio i biscotti”.

Progetti che, sottolinea la referente del Presidio, nascono dalla volontà di sostenere l'economia di un'area a vocazione cerealicola, alle prese però con il progressivo abbandono

dell'agricoltura: "Il nostro compito è tutelare e aiutare chi coltiva, magari anche stimolare qualche giovane. Abbiamo una varietà unica, che esiste qua e non altrove: sottolinearlo non vuole essere soltanto un vanto, ma un'esortazione a far sì che non vada persa. Essere Presidio Slow Food è uno stimolo sia dal punto di vista agricolo, sia per una più ampia riflessione: ogni territorio ha le proprie peculiarità e ognuno di noi deve esserne responsabile".

Il Presidio Slow Food del grano Marzellina è sostenuto da FedEx.