

## FESTA DEL GRANO SOLINA: A CASTELVECCHIO GARA DELLA MIETITURA

16 Luglio 2015

---



SULMONA - Sono Vito Cone, Alessandro D'Aloisio e Nestore Cone e vengono da Pietransieri di Roccaraso i tre vincitori del secondo Campionato Regionale di mietitura a mano che si è svolto la mattina di domenica scorsa Castelvecchio Subequo (L'Aquila).

La gara è stata ideata e promossa dall'associazione "Palco e Scena" con la collaborazione del "Consorzio Produttori Solina d'Abruzzo" e l'Archivio tradizioni subequane. Al ritmo dell'hashtag #solinafest ha visto visitatori, turisti, bloggers e igers radunarsi in un campo di grano solina ancora da falciare, nei pressi di Castelvecchio.

Le squadre, composte da mietitori esperti e non, hanno dovuto convincere la giuria di agricoltori anziani circa il loro lavoro con falchetto (sarrécchia) e piolo (parucce, necessario per legare i covoni). Gli unici accessori in dotazione erano i ditali protettivi (chènnere) in legno di canna, la pietra di cote (caute) per affilare il falchetto e, naturalmente, paglietta e fiaschetto.

La giuria ha valutato diversi parametri di efficienza ed estetica, tra cui la velocità nel mietere il grano, disposto in una superficie uguale, misurata e delimitata per ogni squadra; l'uniformità dell'altezza del taglio e la sua "pulizia" (intesa come minor quantità possibile di spighe rinvenute a terra nel momento della spigolatura); e la regolarità dei covoni, in termini di dimensioni, ordine, regolarità e funzionalità.

La mattina di lavoro è stata simpaticamente interrotta da un'incursione a sorpresa dei "Briganti di Secinaro", che hanno messo in scena un furto del raccolto, e allietata da una merenda a base prodotti tipici, vino e "sciarappa", la bevanda ottenuta da vino rosso, acqua e limone, che gli agricoltori erano soliti consumare in occasione della mietitura.

"Il grano Solina raccolto durante l'intera giornata completerà la maturazione in attesa della trebbiatura - spiega Elia Santilli, presidente dell'associazione "Palco e scena" e responsabile del progetto - e sarà poi trasformato in farina attraverso la macinatura a pietra. La farina sarà utilizzata per i piatti tipici che saranno preparati dal 5 al 7 di agosto in occasione della seconda fase della Festa della Solina, la manifestazione gastronomico-culturale "Taccòzze e Frignòzze", pensata per valorizzare il legame imprescindibile fra tradizione culinaria, materie prime e territorio".

La rassegna "Taccòzze e Frignòzze" sarà ricca di iniziative, come convegni, stand di prodotti enogastronomici, musica dal vivo e laboratori di cultura contadina. Sarà inaugurata il 5 agosto, dalla premiazione dei vincitori del Campionato regionale della mietitura a mano, e sarà conclusa, il 7 agosto, dal concerto a ingresso gratuito della band salentina Après La Classe.