

MONTESILVANO: CONVEGNO SULLA "FILIERA PANE DI SOLINA APPENNINO D'ABRUZZO"

7 Giugno 2018



MONTESILVANO – La “Filiera del Pane di Solina dell’Appennino abruzzese” è il tema dell’evento programmato per sabato 9 giugno al Mercato del Pane di Montesilvano, su corso Umberto 395, in provincia di Pescara, dal Consorzio produttori Solina d’Abruzzo in collaborazione con alcuni Mastri fornai italiani.

All’evento, che inizierà alle 11, seguirà una degustazione.

La Solina, è una varietà autoctona antichissima di frumento, dalle incredibili proprietà organolettiche e nutrizionali, coltivata soltanto sull’Appennino abruzzese, che ha ottenuto il riconoscimento di Presidio Slow Food, è iscritta nel Registro Nazionale Varietà da Conservazione presso il Ministero dell’Agricoltura ed è stata inserita dall’Onu, l’organizzazione delle nazioni unite, in occasione della Giornata Internazionale della Montagna, tra i dieci prodotti alimentari montani più rari e preziosi di tutto il mondo.

Un vero vanto per l’Abruzzo, ben recepito a livello comunitario, tanto che la Filiera del Pane di Solina è un segmento del progetto sviluppato su impulso della Commissione Europea nell’ambito del programma “Preparatory action on Eu plant and animal genetic resources in agriculture” che ha selezionato la Solina tra quattro casi-studio europei di biodiversità agraria, l’unico in Italia.

Un progetto che, con il Consorzio Solina d’Abruzzo quale capofila, vede coinvolte aziende agricole, stocicatori, mulini, panifici, pastifici, pizzerie, con l’idea di dar vita a più filiere produttive sul territorio abruzzese, per una agricoltura sostenibile ed economicamente virtuosa, con prodotti che vanno dalla farina alla pastina, dalla pizza alla birra, ma la produzione spazierà ancora, non fermandosi ai cereali ma abbracciando altre varietà agrarie autoctone e antiche, dai legumi agli ortaggi.

Tutte le referenze da grano Solina sono in fase di preparazione da parte del Consorzio e, come quelle future, saranno presentate e immesse sul mercato attraverso il marchio commerciale Casa (Custodi antichi semi d’Abruzzo) al debutto proprio con la busta del Pane di Solina, che è già possibile trovare in molti forni abruzzesi e in alcune città italiane.

Una busta contente le pagnotte di Solina “firmate” dal Consorzio, per certificare la provenienza dalla filiera, la garanzia di produzione del grano, di trasformazione della farina e di panificazione come da disciplinare redatto ed approvato insieme dal Consorzio, dai soci produttori e dai mastri fornai coinvolti nel progetto, come Luigi Morsella del Forno Trepì di Turrivalignani (Pescara), Federico De Luca del Forno Fortunia di Carsoli (L’Aquila), Ezio Centini del Forno Centini di Bisenti (Teramo), Piero Petrocco dell’Agriforno La Spiga di San Gregorio all’Aquila, Pasquale Polito del Forno Brisa di Bologna e Adriano Del Mastro del Forno Del Mastro di Monza.

Il Consorzio Produttori Solina d’Abruzzo, con sede a Sulmona, raccoglie i soci di tutta la provincia dell’Aquila e di parte della provincia di Chieti e Pescara, impegnati a coltivare le proprie varietà locali e allo stesso tempo a reintrodurre con entusiasmo quelle della tradizione che già da qualche decennio erano state dismesse.

Le varietà autoctone di cui attualmente dispone sono cereali e legumi, è in corso l'allargamento della base produttiva per ortaggi e fruttiferi.

Tra i cereali sono in produzione il frumento tenero Solina, il frumento duro Ruscìa (un ecotipo siciliano introdotto nell'Abruzzo montano oltre cinquanta anni fa), il farro dicocco abruzzese ecotipo Italia Centrale recuperato dal 1985.

Tra i legumi, il Consorzio sta avviando la produzione di diversi tipi di cicerchia, ceci e fagioli, tutti provenienti dalla collezione di germoplasma abruzzese dell'Arssa, l'Agenzia regionale per i servizi di sviluppo agricolo.