AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

“TERRA NOBILE” DI ATESSA TRA I 12 AMBASCIATORI NAZIONALI DEL TERRITORIO

28 Novembre 2026



ATESSA – Un riconoscimento nazionale per Orietta Menna, titolare di “Terra Nobile”, azienda agricola di Atessa (Chieti), che entra tra i 12 Ambasciatori nazionali del Territorio, premiati, nei giorni scorsi, a Roma nell’ambito dell’VIII Forum di Agroecologia Circolare di Legambiente.

Un premio che valorizza l’impegno di agricoltori, artigiani e produttori capaci di tutelare la biodiversità, innovare nel sociale e prendersi cura del paesaggio, promuovendo un modello di sviluppo sostenibile e profondamente legato alle identità locali.

Tra le realtà selezionate in tutto lo Stivale, “Terra Nobile” rappresenta l’Abruzzo e, in particolare, la Val di Sangro, territorio in cui la Majella incontra il mare e la Costa dei Trabocchi. Qui Menna e la sua famiglia hanno costruito un progetto fondato su una scelta precisa: recuperare le pratiche della tradizione, rispettare i ritmi delle stagioni e restituire valore alle varietà cerealicole della regione.

Il cuore dell’impresa è la coltivazione dei grani antichi abruzzesi, tra cui Solina, Frasinese, Cappelli, Saragolla e popolazioni evolutive. Varietà custodite nel tempo, espressione della biodiversità agricola e di un patrimonio genetico e culturale che quest’azienda ha scelto di preservare e valorizzare.

“La coltivazione – spiega in una nota Orietta Menna – avviene secondo il metodo biologico, senza diserbanti chimici e

concimi di sintesi, attraverso pratiche agronomiche rispettose della fertilità del suolo: rotazione delle colture, minima lavorazione e sovescio con leguminose. Una scelta che privilegia la salute e la fertilità della terra e la qualità delle produzioni rispetto alla quantità, accettando anche rese inferiori".

Altro elemento distintivo è la filiera corta e chiusa. Il grano viene seguito in ogni fase, dalla raccolta alla pulitura, dallo stoccaggio alla macinazione nel proprio molino a pietra naturale. Un processo lento che consente di preservare le caratteristiche della materia prima, mantenendo crusca, germe di grano e fibre.

Dalla lavorazione dei cereali nascono farine di grani antichi nelle tipologie 1, 2, integrale e semola, pasta trafilata al bronzo di Cappelli, Khorassan e farro, essiccata lentamente a basse temperature, e la linea da forno Sicut Natura Gerit, che comprende pane a lievitazione naturale, taralli e prodotti dolci e salati.

"Non produciamo di più, produciamo meglio", è la filosofia che sintetizza il percorso di "Terra Nobile" che punta su un'agricoltura che non forza la natura, ma la custodisce, ne rispetta e valorizza i tempi e la porta a tavola… a chilometro zero.

Il riconoscimento di Legambiente rappresenta un'importante conferma del valore di questo percorso e porta l'attenzione nazionale su una realtà che ha scelto di fare dell'agricoltura sostenibile una vera e propria visione del futuro.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli