AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

TERRAE BARREA: DALLO STUDIO DELL'ALIMENTAZIONE DI UN SAFINO INTERESSE EPIDEMIOLOGICO

21 Agosto 2021



BARREA – Dall'esame dei resti scheletrici di un antico safino risalenti al VI secolo a.C., ritrovati in località Convento di Barrea (L'Aquila) nel 2011, è stato possibile ricostruire l'alimentazione dell'epoca che può tornare utile nell'attualità anche alla luce dell'emergenza sanitaria causata dalla pandemia Covid.

Se ne è discusso stamattina a Barrea durante l'incontro "I safini e il pane" nell'ambito della manifestazione "Terrae", che si è aperta ieri e va avanti fino a domenica sera con arte, musica, dibattiti e degustazioni e sta richiamando nel borgo del Parco nazionale d'Abruzzo presenze da ogni parte d'Italia, viticoltori e appassionati ed esperti di enogastronomia, ma anche molti turisti.

"Conoscere oggi come vivevano le civiltà del passato è importante anche per un interesse epidemiologico", ha fatto osservare la professoressa Isolina Marota, dell'Università degli studi di Camerino che insieme alla Soprintendenza di Chieti ha condotto gli studi su quello che è stato ribattezzato il Guerriero di Barrea, "sapere ad esempio che alcune malattie erano diffuse già nei secoli scorsi, che ci sono corsi e ricorsi storici, considerando l'attuale epidemia, e vedere lo stato di salute degli individui che vivevano in un certo contesto è sicuramente utile per analizzare l'attualità".

"Dall'esame dei resti scheletrici", ha aggiunto, "abbiamo potuto ricostruire sia la fisionomia sia le vicissitudini di questo individuo e quindi quali erano le sue abitudini di vita e alimentari. Sappiamo che la cultura enogastronomica di un popolo ha radici che affondano nel passato, l'uomo si adatta a quello che offre l'ambiente ed è quindi importante farci raccontare, da chi il passato lo ha vissuto, queste cose".

All'incontro è intervenuto anche il professor Gianni Sagratini, responsabile del corso di laurea in Scienze gastronomiche dell'Università di Camerino, che a proposito dei grani antichi, oggetto di studio dell'Ateneo, ha posto l'accento sull'"impatto positivo sulla salute dell'uomo" pur ammettendo che "vanno realizzati dei clinical trials che certifichino i benefici salutistici ma va detto che lo stimolo a coltivare e produrre grani antichi è sicuramente importante perché ci permette di salvaguardare la biodiversità e non perdere le tradizioni dei nostri antenati".

“Il glutine non è un nostro nemico, è una proteina unica che ci permette di ottenere prodotti di altissima qualità che non è possibile ottenere con altri cereali, ci sono persone intolleranti per le quali non deve far parte della loro dieta ma se non abbiamo celiaci non ha alcun senso eliminarlo dalla nostra alimentazione anche perché i prodotti contenenti glutine sono più sani di quelli senza”, ha aggiunto la professoressa Elena Vittadini, della stessa Università, “non ci sono risposte definitive sul perché i casi di intolleranza siano aumentati negli ultimi anni, sicuramente oggi c’è molta più attenzione rispetto a problematiche che prima non venivano investigate. Ma ci sono tantissimi cambiamenti che vanno considerati, compresi lo stile di vita e alimentazione che sicuramente possono avere un’influenza. Dire che il glutine è il problema è ancora prematuro”.

“Terrae-La cultura del gusto a Barrea” è un’idea di Terrae Opificio Culturale Enogastronomico per il Comune di Barrea, aderente all’Associazione dei Borghi Autentici d’Italia, ed è realizzato grazie al sostegno di Parco nazionale d’Abruzzo, Lazio e Molise, Regione Abruzzo, Pro Loco di Barrea, Sci Club Barrea, Cooperativa di Comunità di Barrea con la partecipazione di Università di Camerino, Università di Teramo, Associazione Gastronomi Professionisti, Forno Brisa e Lo Scrigno di Barrea.

© 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