

Giulianova. Il ritorno della farina Abruzzese: la Solina

Giulianova 31/01/2013

Il ritorno della farina Abruzzese: la Solina

E' il pizzaiolo giuliese Valerio Valle che, insieme al consorzio produttori Solina d' Abruzzo e al loro presidente Donato Silveri, cercherà di proporre la farina Solina nelle pizzerie Abruzzesi, cominciando proprio dalla Compagnia della Pizza di Giulianova, di cui è socio titolare.

La Solina è un antico grano tenero tipico delle montagne Abruzzese, presente in particolare in zone ad agricoltura marginale dell'Area aquilana del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga, coltivato sino ad oggi, nonostante le rese non elevatissime, per le particolari caratteristiche di sapore e profumo .

Dalla nascita del consorzio nel 2007 molti artigiani dell' entroterra hanno ripreso la lavorazione con questo antico frumento producendo pane, pasta e dolci con un sapore senza eguali. Fino ad oggi però questo cereale, non aveva trovato spazio nelle pizzerie, rimanendo quasi sconosciuto anche in tutta la costa abruzzese, ecco perché Valle, da sempre sostenitore dei prodotti locali, si è offerto di farsi promotore di questo antico frumento.

Per la prima volta potremo mangiare una pizza con il vero sapore del grano, infatti i detti antichi scrivevano che " la Solina è la mamma di tutti i grani". Il consorzio a monte garantirà una materia prima 100% Abruzzese, dalla coltivazione alla sua trasformazione, un prodotto 100% biologico, con profumo e proprietà nutritive conservate grazie all' antico metodo della macinatura a pietra, consentendo di avere un cereale a basso impatto ambientale e soprattutto aiutando anche l' economia locale, ritornando così alle vecchie tradizioni e al mangiar sano. A Marzo è previsto un meeteng ,al quale saranno invitati i migliori pizzaioli Abruzzesi, per conoscere, proporre e valorizzare in gruppo questo frumento, parte integrante della nostra cultura alimentare. Valle infine, che è anche docente per la ConfCommercio Pescara, ha anticipato che introdurrà la presentazione del grano Solina anche nei propri corsi formativi, così che i nuovi pizzaioli avranno già modo di legarsi al proprio territorio e di conoscere una materia prima che si trova a due passi da tutti noi.