

# Campionato della mietitura 2015: ecco i vincitori. A Castelvecchio Subequo si è svolta la prima fase

*della "Festa della Solina d'Abruzzo".*

*La premiazione si svolgerà il 5 agosto.*

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 12 luglio 2015 a Castelvecchio Subequo (Aq).

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**.

Foto: Juri Merolli. Informazioni e aggiornamenti [www.festadellasolinadabruzzo.it](http://www.festadellasolinadabruzzo.it).