



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Molino Vigevano, grano antico e condiviso Con Risciola si torna alle origini

di Gabriele Ancona

“**C**reazione di valore condiviso” (Csv – Creating shared value) è un principio che da anni sta molto a cuore a **Molino Vigevano** che, con il **Gruppo Lo Conte**, prima di essere un'azienda è una famiglia che ha deciso di prendersi cura della propria terra di origine con una serie di iniziative di valorizzazione. In quest'ottica la comunità sociale in cui si opera acquisisce un'importanza strategica: apportando benefici concreti al territorio, viene accresciuta l'economia e quindi valorizzate le persone, motore dell'azienda.


«Il progetto è semplice - spiega l'amministratore delegato **Fabrizio Lo Conte** -. Nel 2015, partendo dalla Risciola, abbiamo ri-coltivato in modo tradizionale grani antichi autoctoni in terreni biologici irpini attraverso una filiera integrata e sostenibile, nel rispetto della biodiversità. L'innovazione controllata e portata avanti da intraprendenti agricoltori afferma con

forza il legame con il territorio e costituisce, di fatto, una forma di continuità con il passato e di rispetto per la cultura contadina di sempre».

Gli attori principali della filiera integrata e sostenibile sono quindi gli agricoltori che seminano il grano, attentamente controllato in laboratorio, chicco dopo chicco, per preservare la sua biodiversità. Hanno così la possibilità di affacciarsi al mondo del biologico e alle sue regole socio-alimentari: un modo per incrementare la filiera non soltanto a livello ambientale, ma sociale e soprattutto alimentare. Nel progetto sono stati coinvolti giovani e vecchi agricoltori per garantire continuità tra la cura dei metodi antichi e le nuove conoscenze tecnologiche.

La forte sinergia tra tradizione e innovazione fa sì che al biologico si affianchi la macinazione a pietra, effettuata nel molino alimentato da energia solare. Il chicco di grano, in questo modo, non subisce separazioni violente, mantenendosi integro in tutte le sue parti, con tutti i valori nutrizionali inalterati. Il grano Risciola

è una varietà tradizionale di frumento tenero che veniva coltivato nelle aree del Molise, della Campania e della Basilicata nel 1500. Per la prima fase di questa coltura sperimentale è stato scelto un terreno collinare di proprietà della famiglia **Lo Conte**, da cui si sono ricavati i primi semi destinati agli agricoltori selezionati che fanno parte della Comunità Irpina del Grano Antico Risciola.

«Oggi - racconta **Fabrizio Lo Conte** - siamo al secondo raccolto e iniziamo a distribuire i primi sacchi di farina Risciola in quantità limitata. Dal 2018 potremo iniziare a garantire quantità più stabili per iniziare con la commercializzazione vera e propria». Con un basso contenuto di glutine, la farina di Risciola, ideale per la produzione di pizza, pane e dolci lievitati naturalmente, garantisce un alto grado di digeribilità.  cod 51143

Molino Vigevano

via dell'artigianato 5 - 27020 Torre d'Isola (Pd) - Tel 0384 298479
www.molinovigevano.com