

<http://www.lastampa.it/2018/03/23/scienza/ambiente/focus/sui-monti-dellirpinia-torna-la-risciola-il-grano-del-500-del-H9bUuaeFvDIkoPA4DwRzdO/pagina.html>

Sui monti dell'Irpinia torna la risciola, il grano del '500

LA STAMPA

TUTTOGREEN

SEGUICI SU

ACCEDI

SEZIONI

Cerca...

Q

"È ora di scendere dalla giostra dei pesticidi!"

La guerra dell'acqua: 500 conflitti per conquistarla

La sfida globale perché sia un diritto per tutti

Oggi è la Giornata Internazionale della Foresta

Ambiente Italia: qualche progresso, ma ancora grandi criticità

Sui monti dell'Irpinia torna la risciola, il grano del '500

Rinunciando all'agricoltura intensiva, sulle colline dell'Alta Irpinia una comunità di imprese e contadini ricomincia a coltivare la preziosa risciola, un grano tenero dal colore rossiccio che cresce dal 1500, ma dimenticato ormai da decenni



GUARDA ANCHE



TUTTOGREEN

La rinascita della risciola

LA STAMPA CON TE DOVE E QUANDO VUOI



ABBONATI

ACCEDI

+ Recupera password

VIDEO CONSIGLIATI



CARMELA CIOFFI Pubblicato il 23/03/2018

La sfida è far rinascere terreni sfiancati dall'agricoltura intensiva e irrompere nel mercato in continua crescita, tra moda e realtà, del "gluten free" attraverso la riscoperta e lo studio in laboratorio della risciola, un grano tenero dal colore rossiccio che cresce dal 1500, ma dimenticato ormai da decenni.

Il terreno di questa sfida è sulle colline dell'alta Irpinia, dove per il momento sono una ventina i contadini che hanno aderito al progetto "Comunità Risciola", ideato dalla famiglia degli imprenditori Lo Conte, e cioè hanno ripreso a seminare e coltivare in modo tradizionale, con metodo biologico, i piccoli appezzamenti tramandati da sempre di padre in figlio.

La sfida è far rinascere terreni sfiancati dall'agricoltura intensiva e irrompere nel mercato in continua crescita, tra moda e realtà, del "gluten free" attraverso la riscoperta e lo studio in laboratorio della risciola, un grano tenero dal colore rossiccio che cresce dal 1500, ma dimenticato ormai da decenni.

Il terreno di questa sfida è sulle colline dell'alta Irpinia, dove per il momento sono una ventina i contadini che hanno aderito al progetto "Comunità Risciola", ideato dalla famiglia degli imprenditori Lo Conte, e cioè hanno ripreso a seminare e coltivare in modo tradizionale, con metodo biologico, i piccoli appezzamenti tramandati da sempre di padre in figlio.

"Abituati sempre a ricevere dalla terra, siamo arrivati ad un punto in cui questi campi, sottoposti a colture intensive, non ripagano il lavoro, non c'è nessun guadagno e in più, negli ultimi anni, stiamo assistendo a tanti smottamenti e frane" - ci spiega Marco, uno degli agricoltori, mentre ci mostra il suo campo coltivato a risciola, dal colore più scuro, sul declivio di una collina a Melito Irpino - "da un paio d'anni abbiamo deciso di lavorare sulla qualità piuttosto che sulla quantità: dallo stesso terreno ricavavo 15-18 quintali di grano duro e adesso con la risciola siamo andati a dimezzare il raccolto".

È infatti il Gruppo Lo Conte, che distribuisce gratuitamente anche i semi, ad acquistare tutta la produzione dei coltivatori iscritti alla comunità Risciola, garantendo una maggiorazione del 60% del prezzo di mercato. Ma non siamo di fronte ad un'operazione di beneficenza, anche se si tratta di "innovazione sociale", come ci tiene a sottolineare Antonio Lo Conte.

"Negli anni la nostra azienda si è distinta nella produzione di farine speciali, ma questa volta con la risciola siamo andati oltre: abbiamo trovato il modo per togliere la tossicità al glutine, rendendo la farina di risciola innocua a celiaci e a persone intolleranti a questa sostanza, ed è un brevetto soltanto nostro", spiega Antonio Lo Conte.

Nel 2015 il raccolto è stato di due quintali, quest'anno prevedono di arrivare ai 100 ma "attenzione, non abbiamo ancora venduto nulla, perché in questa fase il nostro interesse è avere la materia prima, che era andata perduta. Il primo passo è stato quello di andare a cercare chi conservava la risciola e quando l'abbiamo trovata nella zona di Castelfranco in Miscano, il contadino, che la usava per farci il pane in casa e la custodiva gelosamente, si è insospettito quasi temendo che volessimo accusarlo di tenere un grano fuorilegge, perché non iscritto al registro delle sementi allora in vigore".

La risciola è un grano prezioso anche perché i semi - non convenendo in termini di resa all'industria mondiale delle sementi - non sono stati mai incrociati né modificati negli anni, mantenendo così intatte tutte le proprietà nutrizionali. "Il grano moderno ha l'11-13% di glutine, invece la risciola parte da una percentuale molto più bassa, che è del 7-9%: questa caratteristica ci ha permesso, in dieci anni di ricerca, di ottenere il processo di deglutinazione e adesso siamo nella fase finale dei trial clinici condotti all'ospedale Umberto I di Roma. Entro un anno dovremmo essere pronti", spiega Vittorio Valletta, ricercatore nello stabilimento di Lo Conte a Frigento.

Il passaparola tra i contadini è iniziato e sono arrivate richieste di seminare la risciola irpina anche dalla Sardegna, ma forse la cosa più importante di tutta questa impresa, compiuta nel segno di una agricoltura

biologica e che cerca nuove strade per essere sostenibile anche economicamente, è lo sforzo di preservare la ricchezza e la tradizione di questa “terra di mezzo”, terra di passione e fatica al centro dei monti d’Italia, come cantava Virgilio nell’Eneide duemila anni fa: c’è tutto questo dentro i piccoli semi della risiola.