

<https://www.greenme.it/informarsi/agricoltura/27093-grani-antichi-risciola-irpinia>

Grani antichi: l'Irpinia alla riscoperta della risciola

Dominella Trunfio **INFORMARSI AGRICOLTURA** 26-03-2018

Grani antichi: l'Irpinia alla riscoperta della risciola



La sfida è quella di rinunciare all'agricoltura intensiva e far rivivere i grani antichi, iniziando dalla risciola, un tipo tenero dal colore rossiccio che cresce dal 1500.

La sfida è quella di rinunciare all'agricoltura intensiva e far rivivere i grani antichi, iniziando dalla risciola, un tipo tenero dal colore rossiccio che cresce dal 1500.

L'idea è semplice: piantare nuovamente grani autoctoni in terreni irpini sani, biologici, controllati e naturalmente fertili, affidarne la cura a giovani e appassionati agricoltori e lasciare che la natura faccia il resto.

Una ventina di contadini delle colline dell'alta Irpinia hanno aderito al progetto "Comunità Risciola", ideato dalla famiglia degli imprenditori Lo Conte, che ha come obiettivo quello di preservare la ricchezza e la tradizione dei grani antichi.

"Noi, che lavoriamo la terra per ricavarne la materia prima migliore, sappiamo bene che se l'ambiente e la sua biodiversità non sono preservati, nessun prodotto può prosperare. Tutelare il territorio, la salubrità, i nostri giovani restituendo loro l'amore per un mestiere antico e nobile e la soddisfazione di veder germogliare semi scomparsi da tempo, c'è tutto questo dentro i piccoli semi che abbiamo piantato", si legge sul sito internet.

Abbiamo già parlato dei grani antichi che sono varietà del passato rimaste autentiche e originali, ovvero che non hanno subito alcuna modificazione da parte dell'uomo per aumentarne la resa. Ci sono tanti motivi per consumarli, perché al di là del rispetto della biodiversità, hanno meno glutine, sono più leggeri e digeribili, evitano lo sviluppo di intolleranze.

"Abbiamo deciso di cominciare dalla risciola, un chicco di frumento tenero autoctono, molto raro e prezioso, la sua coltivazione è stata abbandonata, infatti, per il culmo troppo alto, almeno un metro, causa di allettamento e problemi nella raccolta. Oggi, con la prima semina, abbiamo ridato vita a un seme ricco di storia e tradizione".

La Risciola

La risciola veniva coltivata già nel 1590, da antichi libri contabili si legge che veniva depositata in magazzini pubblici di Napoli affinché venisse distribuita ai poveri in caso di carestia. Ma non solo, una diffusa credenza vuole che nel giugno del 1889, per onorare la Regina d'Italia Margherita di Savoia, il cuoco Raffaele Esposito, della pizzeria Brandi, creò la pizza margherita utilizzando la farina di grano risciola.

Coltivata sulle colline d'Irpinia fino agli anni '60, viene sostituita da grani modificati con incroci genetici di nuovo genere, con caratteristiche più adatte alla moderna industria molitoria: con maggior contenuto di glutine e maggiore produzione in campo. Oggi, il Gruppo Lo Conte distribuisce gratuitamente a tutti gli iscritti alla comunità anche i semi e nel 2015 il raccolto è stato di due quintali.

"Abbiamo coinvolto giovani e vecchi agricoltori, per promuovere un dialogo tra metodi antichi e innovazione, e per offrire un'opportunità in più di lavoro. Dal campo al molino, poi, il percorso è breve, appena il tempo di godere del paesaggio".

E l'ambiente ringrazia, meno impatto con la riduzione dei gas nocivi e il controllo dell'emissione di Co2.