

<http://www.liberoquotidiano.it/news/sostenibilita/13324639/in-irpinia-si-salvano-i-grani-antichi.html>

## In Irpinia si salvano i 'Grani Antichi'

**Libero** Quotidiano.it

[HOME](#) [ITALIA](#) [POLITICA](#) [ESTERI](#) [ECONOMIA](#) [SPETTACOLI](#) [PERSONA](#)

🏠 / [SOSTENIBILITÀ](#)

[CAMPANIA](#)

## In Irpinia si salvano i 'Grani Antichi'

4 Aprile 2018

aa



Roma, 4 mar. - (AdnKronos) - Si chiama 'Grani Antichi' e ha l'obiettivo di creare una comunità di agricoltori che coltivi in modo tradizionale grani antichi autoctoni, partendo dalla Risciola, in terreni biologici dell'Irpinia, attraverso una

Si chiama 'Grani Antichi' e ha l'obiettivo di creare una comunità di agricoltori che coltivi in modo tradizionale grani antichi autoctoni, partendo dalla Risciola, in terreni biologici dell'Irpinia, attraverso una filiera integrata e

sostenibile, nel rispetto della biodiversità. L'iniziativa è partita dalla famiglia di imprenditori agricoli Lo Conte, originaria di Avellino.

L'idea è semplice: piantare grani autoctoni in terreni irpini, biologici o con metodo integrato, controllati e naturalmente fertili, grazie all'esperienza e all'attività di giovani e appassionati agricoltori, lasciando che la natura faccia poi il suo corso.

Il Gruppo Lo Conte distribuisce, gratuitamente, i semi necessari ai coltivatori iscritti alla Comunità irpina del grano Risciola, acquistandone tutta la produzione e garantendo sia una maggiorazione del 60% del prezzo di mercato che un'assistenza totale agli agricoltori che decidono di prendere parte al progetto.

E' necessario seguire un disciplinare condiviso, al fine di produrre il grano antico nel rispetto dell'agricoltura biologica e delle migliori tecniche di coltivazione per ottenere un reddito più alto delle normali coltivazioni. I grani antichi sono 100% italiani e tracciati.

Non potendo garantire quantità industriali, il grano antico non viene utilizzato dai grandi molini, per questo la macinazione viene effettuata nel molino a pietra che non ha la possibilità di raffinare la farina. Alimentato da energia, come vuole la tradizione: il chicco di grano macinato a pietra, infatti, conserva integre le sue parti, preservando tutti i valori nutrizionali. Il grano raccolto non verrà tutto macinato: ne verrà conservata una parte da donare ad altri agricoltori.

Far parte della comunità Risciola significa incentivare un tipo di produzione a km 0, dal campo direttamente al molino, garantendo la sostenibilità ambientale del progetto. "Ogni anno contiamo di poter crescere in base alla bontà dei raccolti, per le disponibilità di semi, e alla notorietà del progetto", spiega Antonio Lo Conte, a capo del progetto che parte da un terreno di famiglia ricco di potassio vulcanico. Qui, l'esposizione al sole e la mancanza di ristagno di acqua favoriscono la crescita del grano senza interventi umani per il diserbo chimico.

La Risciola è un grano tenero che sin dal 1500 offre le produzioni migliori in alta collina, dove la ventilazione è sempre presente e in modo particolare in Basilicata, Molise e Campania, dove dal 1890 è uno dei prodotti agroalimentari tradizionali. E' un grano ricco di antiossidanti, minerali e vitamine ideale per prodotti a ridotto contenuto di glutine e meno del 2% di lipidi. I semi di Risciola non sono stati incrociati né modificati negli anni, mantenendo così intatte tutte le proprietà nutrizionali. La farina di Risciola è, per esempio, eccellente per produrre pane artigianale tradizionale, ottenuto con metodi di panificazione naturale.