

Stasera mangerò pasta di 'Rosciola'

Stasera mangerò un buon piatto di pasta asciutta fatta con la farina di *Rosciola*! L'ho assaggiata presso l'appassionato cultore di farro e saragolla, Giulio Fiore da Torano Nuovo (Te), che continua a riscoprire cereali antichi e dimenticati perché non 'rendono' molto nel raccolto. La *Rosciola* è un grano tenero - la pasta in commercio è di grano duro - così chiamato perché la spiga ha un colore rossastro e noto anche come 'grano alpinista'. Veniva coltivato, infatti, in zone di montagna, in valli e vallcelle sperdute e isolate. La *Rosciola* è un cereale molto antico - la sua presenza in Abruzzo è documentata fin dal 1537 -, sopporta sia il freddo sia la siccità, cresce bene in terreni marginali anche se rende meglio nei fondi vallivi e montani. Veniva seminata da secoli in aree di piena montagna, in terreni sopra i 1400 slm, verso la fine di agosto soprattutto, nelle zone remote nel dedalo di monti e valli prossime all'altopiano di Campo Imperatore, nel versante orientale del Gran Sasso (Castel del Monte, Calascio, Santo Stefano di Sessanio e Barisciano). La semina anticipata permetteva al grano di creare un buon apparato radicale sfruttando le piogge settembrine e le temperature alte. Poi il grano rimaneva dai tre ai quattro mesi sotto la neve, sempre abbondante a quelle altitudini. I terreni venivano governati con la tecnica del maggese (ciclo bi-triennale e un anno di riposo) e concimati dalle deiezioni delle pecore. La mietitura veniva fatta nel mese di agosto e si lasciavano seccare le piante per una quindicina di giorni. Era un cereale molto diffuso in passato, per la produzione di pane e pasta, mentre oggi rimangono pochi appassionati agricoltori che ancora la coltivano, la utilizzano per la bontà della farina e ne hanno salvato la specie. Ne vengono prodotti solo alcuni quintali e soprattutto per autoconsumo. Rischia di scomparire perché l'interesse da parte del mercato è scarso e, nel tempo, è stato sostituito da varietà ibride più produttive. È dunque un grano non ibridato e quando vi capiterà di assaggiare la pasta di 'Rosciola', specie i fusilli, vi garantisco che il sapore vi conquisterà.