



A 4 anni dal terremoto, Amatrice riparte con la pasta

Descrizione

Comitato di agricoltori locali unisce il biologico alla voglia di rinascita

Pasta biologica dal doppio sapore, quello della tradizione dei grani antichi e del lavoro solidale di una comunità. A quattro anni dal disastroso terremoto che ha colpito Amatrice, un prodotto della terra diventa il simbolo della rinascita possibile. Frutto di un comitato nato per iniziativa di agricoltori locali pochi giorni dopo il sisma, chiamato "Amatrice Terra Viva", che ha da subito condiviso con i concittadini un percorso che ora sta raccogliendo i primi risultati.

Tutto comincia la notte del 24 agosto 2016 quando la cittadina laziale si è trovata ad affrontare il disastro umano, sociale ed economico causato dal terremoto. Ancora in piena emergenza, nasce "Amatrice Terra Viva", ora impresa sociale (ne fanno parte 14 aziende agricole della zona), con l'obiettivo di mettere a punto e realizzare "spiega il presidente Adelio Di Marco" un progetto che potesse offrire prospettive di una rinascita e di un futuro partendo dalla terra, quella rigorosamente del territorio amatriciano. È tutto un passa parola, un confronto continuo, antiche amicizie, soprattutto tanta voglia di guardare al futuro, di non abbattersi, di ripartire. Prende vita il progetto "100 Ettari di Terra Viva" che punta a creare una filiera agricola biologica in modo da valorizzare la vocazione cerealicola dei grani antichi della zona.

Ad ottobre 2016, ancora nel pieno delle scosse, delle strade interrotte, degli alloggi di fortuna, un gruppo di agricoltori decide di arare la terra e seminare farro e un grano tenero antico, il solina.

È la forza della speranza che prende corpo. Ma non solo. Grazie a volontari, dal novembre successivo, per circa un anno, attraverso incontri, mercatini, concerti, spettacoli vengono raccolti quasi 55 mila euro; 15 mila solo con la vendita di prodotti provenienti direttamente da Amatrice. Con questi fondi, sono stati comprati semi, reti per recintare i terreni, per fare fronte alle spese della prima trebbiatura. Diversi i compagni di viaggio che sostengono, a vari livelli, i coraggiosi agricoltori di Amatrice: Legambiente, Alce Nero e Etimos Foundation.

Il progetto ha creato anche momenti di aggregazione: giovani di Padova hanno fatto un campo scuola ad Amatrice; dopo il primo raccolto Ã" stata organizzata la â??Festa della Trebbiaturaâ?? con una rievocazione storica di arti e mestieri.

â??Stiamo cominciando a raccogliere i frutti del nostro lavoro â?? aggiunge allâ??ANSA Di Marco â?? abbiamo investito tanto ed ancora abbiamo debiti ma vediamo un percorso tracciato. Il nostro progetto non Ã" tanto unâ??operazione economica. Eâ?? servito per ritrovarci dopo il sisma, per farci coraggio, per non abbatterciâ?•.

â??Altre aziende â?? dice ancora â?? vogliono entrare a far parte del nostro consorzio ma la condizione fondamentale Ã" che devono far parte della zona. La nostra produzione Ã" e deve restare rigorosamente localeâ?•. La pasta bio â??Amatrice Terra Vivaâ??, che deriva da questo progetto comunitario, Ã" sul mercato da pochi giorni. Eâ?? solo lâ??inizio. Intanto, â??Amatrice Terra Vivaâ?? ha ottenuto la certificazione bio e ha richiesto alla Regione Lazio lâ??istituzione di un Bio-Distretto cosÃ¬ da coordinare le attivitÃ agricole, commerciali, turistiche e sociali del territorio per un rilancio economico in una zona ancora in difficoltÃ (www.amatriceterraviva.it).

Domenica 30 agosto, in mattinata, saranno inaugurati i nuovi uffici del consorzio, alla presenza del vescovo di Rieti, Domenico Pompili. Unâ??occasione per assaggiare la nuova pasta, rigorosamente con sugo allâ??amatriciana

(Ansa)