

Il Quotidiano Riccia



DIREZIONE, REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE: 86100 CAMPOBASSO

VIA SAN GIOVANNI IN GOLFO - TEL. 0874/484623 - FAX 0874/484625



Monacilioni. Intervista alla ricercatrice Maria Antonietta Di Lisio

Un workshop sul farro con esperti e studiosi

Si terrà questa sera alle ore 18,30 presso la sala consiliare del comune di Monacilioni il workshop sul farro molisano. Vi parteciperanno amministratori pubblici, esperti del settore, studiosi, produttori e rappresentanti di associazioni di categoria per discutere sulle possibilità che ha questo cereale di proporsi come coltura alternativa per le nostre aree interne.

Uno degli interventi interessanti sarà sicuramente quello di Maria Antonietta Di Lisio di Guglionesi, laureata in Agraria, esperta e ricercatrice del farro molisano.

Come nasce l'idea di un marchio di qualità DOP per il farro molisano?

Il farro in Molise è presente sin dall'antichità ma non ha ancora trovato la sua giusta visibilità nell'ampio panorama alimentare italiano.

Il marchio DOP del farro Dico Molise permetterebbe di ottenere una giusta visibilità a livello nazionale ed europeo e la valorizzazione delle zone marginali del territorio molisano che presentano una vocazione storico-culturale per la produzione di tale cereale; inoltre il marchio garantirebbe la tutela legislativa del prodotto preservandolo inoltre da frodi alimentari e pubblicità ingannevoli.

Cosa si intende per marchio di qualità DOP e perché è stato scelto tale marchio?

La DOP (Denominazione d'Origine Protetta) è un marchio istituito dalla Comunità Europea (Reg. CEE n. 2081/92) e individua "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare: originario di tale regione, la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata".

Si è pensato a questo marchio proprio perché per il Farro Molise sussiste un collegamento molto stretto fra le caratteristiche del prodotto e la sua origi-



ne geografica, inoltre tutte le fasi di produzione, trasformazione e/o elaborazione devono avvenire nell'area geografica di origine del prodotto.

Perché il farro molisano?

Il farro, quasi sconosciuto fino a venti anni fa, sta attraversando un momento di notorietà considerevole che va supportato con un marchio che gli dia lustro a cominciare dai confini regionali. Inoltre, il farro incontra sempre più il gusto del consumatore moderno che ricerca i prodotti della tradizione alimentare e sistemi di produzione a basso impiego di mezzi chimici. Questi appaiono gli elementi chiave per il successo di questa produzione di "nicchia".

Come si giunge ad un marchio comunitario di qualità?

Bisogna avanzare una richiesta che giunge, dopo diverse verifiche intermedie regionali e nazionali, alla Commissione Europea che esamina il disciplinare di produzione che non è altro che un documento contenente le indicazioni e le prassi operative che tutte le aziende devono rispettare per ottenere il prodotto a marchio.

Quali sono i punti di forza del disciplinare di produzione del farro molise DOP che ne consentirebbero l'approvazione?

Il farro Dico Molise possiede tutti i requisiti per predisporre la richiesta del riconoscimento comunitario DOP, un im-

portante requisito è dato dai riferimenti storici e sociali che comprovano l'origine. La sua storia plurimillennaria conferma il suo stretto legame con il territorio molisano e la cultura popolare della regione.

La coltivazione di questo cereale risale ai Sanniti per i quali il farro rappresentava la base del sostentamento; nel 1790 anche il Galanti annovera il farro tra le più importanti produzioni dell'epoca; il farro trova il suo posto d'onore nei ricettari di ogni famiglia "nobile", in cui si annotavano non soltanto ricette, ma mille informazioni e rimedi. Inoltre, presso l'archivio di Stato di Campobasso è conservato un "Ricettario" della Famiglia Japoco, un "Appunti di cucina", in cui ci sono le modalità per cucinare il farro.

Altro punto forte del disciplinare è la forte vocazione del territorio alla coltivazione del farro confermata da numerose sperimentazioni nel corso delle quali il cereale, ha mostrato una produzione superiore sia per quantità che per qualità rispetto ad altre varietà non autoctone.

Gambatesa. Bruciati 5mila metri quadri di terreno

Bosco in fiamme

Sul posto squadre della Protezione civile e Aib



Ancora un incendio nel Fortore. Si sono diradate in pochi secondi le fiamme in località Toppo della vipera, nell'agro di Gambatesa. Circa 5mila metri quadrati di bosco sono andati distrutti.

A spegnere il fuoco che si è propagato all'improvviso sull'esteso territorio gamba tesano a partire dalle due del pomeriggio, un elicottero spegnitore e due squadre della Protezione civile. Interventato sul posto anche il nucleo AIB di Riccia.

Impegnato fino alle 19 l'elicottero ricognitore e le squadre per la bonifica.

Continuano a creare preoccupazione le temperature di questi giorni per il serio rischio di rivedere gli spettacoli dello scorso anno, che hanno distrutto molti ettari di terreno.

JELSI

Il Molise a Lourdes con la traglia della Sagra del Grano

Il carro artistico in grano *Nostra Signora di Lourdes* dedicato alla Madonna sarà donato al Santuario Mariano Francese e partirà oggi stesso da Jelsi. L'opera del tragliere artista Nicola Martino partirà insieme al treno bianco per Lourdes, accompagnato dall'Arcivescovo Padre GianCarlo Bregantini, dal parroco Don Peppino Cardegna e da un folto gruppo di pellegrini di Jelsi.

Salutato con straordinario calore il gemellaggio di Jelsi con Sarentino (Sud Tirolo). Abbiamo chiesto a Nicola che cosa rappresenta per lui il dono al Santuario di Lourdes di questa opera.

"La dimensione di fede oblativa della Festa del grano ha ottenuto un grande segno di stima.

Sono 22 anni che realizzo Traglie e carri e inaspettatamente il mio e nostro lavoro è stato coronato dal più grande riconoscimento che potessi attendermi. Devo ringraziare questa straordinaria comunità di Jelsi che da oltre 200 anni di generazione in generazione offre il Grano in Festa a Sant'Anna. Un grazie particolare e affettuoso al nostro parroco don Peppino Cardegna che segue tutti noi con speciale sensibilità di pastore e amicitia

fratema. Il Dono dell'opera a Lourdes è stato reso possibile dalla attenzione pastorale e spirituale che il Vescovo dell'Arcidiocesi di Campobasso - Bojano, Sua Eccellenza Mons. GianCarlo Bregantini ha nei confronti del



mondo rurale".

Come mai hai scelto come soggetto la Madonna di Lourdes?

Mi è sembrato naturale ricordare il 150esimo delle apparizioni della Beata Vergine in un contesto di forte devozione mariana e ne ho avuta conferma nella processione della Festa del Grano il 26 luglio.

Avete donato tanti carri...

Si è un modo per condividere la gioia della Festa e il ruolo della cultura e fede della gente dei campi, anche quest'anno tanti carri partiranno da Jelsi, ma è la prima volta che un nostro carro varca i confini nazionali.

Andrete in tanti...

Accompagneranno il carro insieme a me tanti Jelsesi per onorare questo grande evento.

Abbiamo lavorato con tempi ristrettissimi. Ringrazio tutti in particolare l'Unitals per l'impegno profuso, il Comitato, custode della Festa del Grano rappresentato da Augusto Passarelli, il Comune di Jelsi guidato da Mario Ferocino, la parrocchia condotta da Don Peppino Cardegna, tutti gli Jelsesi nel Mondo, i Molisani e infine Padre GianCarlo Bregantini il nostro vescovo che ci ha presi per mano e ci conduce cristianamente per vie belle e feconde.

L'opera del tragliere artista Nicola Martino partirà con il treno bianco accompagnato dall'arcivescovo

Auguri per le nozze d'argento

Un anniversario da festeggiare quello di Pasquale Ripitelli e Anna Borromeo di Gambatesa, che dopo 25 anni di unione, si vogliono bene ancora come il primo giorno.

Auguri agli sposi per le nozze d'argento dalle figlie Nunzia e Valentina, che con mamma e papà sono una famiglia perfetta.



Campolieto. Il duetto Formichella e Botta al Centro San Pio Applausi ed entusiasmo della platea per il concerto "Terra di mezzo"

Nella splendida cornice del Centro San Pio che si è trasformato in un ideale anfiteatro, si è svolto il concerto "Terra di mezzo".

Il duetto, la soprano Manuela Formichella e il tenore Giovanni Botta, ha proposto singolarmente canzoni del repertorio classico napoletano e abruzzese. "Terra di mezzo" è riferito al Molise ma anche a Campolieto che lunedì sera si è entusiasmato per il bel canto che i due illustri professionisti, di Teramo l'una e di Napoli l'altro, hanno proposto: 'A vucchella, Io te vurria vasà, Toma a Surriento, O sole mio, Non ti scordar di me... e tanti altri motivi per rallegrare una serata indimenticabile, densa di emozioni.

Al pianoforte Giovanni Gambardella di Napoli, ha accompagnato magistralmente i due cantanti. Il concerto è inserito nel nutrito programma culturale e di intrattenimento musicale del Festival "Note d'Estate a Campolieto". Da aggiungere che i due cantanti e il pianista sono stati membri della giuria del Concorso Internazionale di Canto Lirico appena concluso.

La rappresentazione in forma semisenica dell'opera "Il Barbiere di Siviglia" di G. Rossini il 12 agosto alle 21, chiuderà il festival che è inserito nel contenitore delle manifestazioni culturali di Molise Live.