
Terremoto Centro Italia: domenica 30 agosto mons. Pompili inaugura sede di Amatrice Terra Viva nella frazione di Bagnolo

Dopo il sugo, gli agricoltori di Amatrice producono la pasta bio per consolidare la rinascita post-terremoto. Tagliatelle, pappardelle, strozzapreti e fettucine sono i prodotti che Amatrice Terra Viva, impresa sociale nata all'indomani del sisma del 2016, prosegue la sua attività con la produzione dei primi quattro tipi di pasta ottenuti grazie alla coltivazione di grani antichi dalla certificazione biologica. Per le dieci aziende agricole consorziate si tratta di un nuovo successo dopo la messa in commercio, lo scorso anno, di una varietà di grissini, birra non fermentata bio e frollini alla mela e cannella commercializzati attraverso Alce Nero, partner di Amatrice Terra Viva. I quattro tipi di pasta verranno presentati il 30 agosto nella frazione Bagnolo di Amatrice alla presenza del vescovo di Rieti, mons. Domenico Pompili, che inaugurerà la sede di Amatrice Terra Viva. Amatrice Terra Viva è nata una decina di giorni dopo il sisma che ha colpito la zona del Reatino nella notte del 24 agosto 2016, inizialmente come un gruppo di persone dedicate alla solidarietà e alla promozione dei prodotti tipici del territorio. Nel 2019 è nata l'impresa sociale con l'obiettivo di diventare economicamente sostenibile, socialmente utile e per poter essere competitiva anche sotto il profilo commerciale. La società ha ottenuto la certificazione Bio e, in collaborazione con Legambiente, ha richiesto alla Regione Lazio l'istituzione di un Bio-distretto di Amatrice che possa coordinare le attività agricole, commerciali, turistiche e sociali del territorio per un rilancio economico in una zona ancora in difficoltà. Quest'anno il consorzio è riuscito anche ad acquistare una nuova trebbia. Amatrice Terra Viva sperimenta una alleanza generazionale: accanto al presidente Adelio Di Marco, proprietario di una azienda agricola già attiva prima del terremoto, vi sono anche giovani agricoltori del luogo che apprendono dagli agricoltori più esperti le tecniche per la coltivazione dei grani antichi come il Terramare, blend a basso contenuto di glutine utilizzato per la produzione dei quattro nuovi tipi di pasta, e il Solina. In questo modo Terra Viva è diventato anche un laboratorio per la riscoperta di varietà di grani dimenticati in una terra che da sempre ha una vocazione cerealicola. Accanto ai cereali, gli agricoltori amatriciani coltivano legumi. Amatrice Terra Viva si ispira alle imprese sociali che mirano non soltanto alla sostenibilità ambientale e commerciale, ma anche all'impatto positivo sulla comunità di appartenenza, specialmente dopo un disastro naturale come il terremoto.

Gigliola Alfaro