

A Castelvecchio Subequo entra nel vivo la Festa della Solina d'Abruzzo. Dal 5 al 7 agosto incontri formativi, laboratori di cultura contadina, promozione di prodotti tipici, balli popolari e musica dal vivo.

La seconda edizione della Festa della Solina d'Abruzzo, organizzata a Castelvecchio Subequo (Aq) dall'associazione "Palco e Scena", **entra nel vivo dal 5 al 7 agosto 2015**.

Finalmente si può vedere trasformato in pasta fresca il grano Solina raccolto nel secondo Campionato Regionale di mietitura a mano che si è svolto lo scorso 12 luglio. **La seconda fase della Festa della Solina d'Abruzzo è infatti intitolata alle "Taccòzze e Frignòzze"**, due piatti a base di acqua e farina, strettamente legati alla tradizione castelvecchiese, caratterizzati dalla lunghezza diversa del taglio e conditi con, rispettivamente, salsa al tartufo o pomodoro e basilico.

Quest'anno la manifestazione è lunga tre giorni ed è caratterizzata da alcuni momenti salienti, come la **premiazione dei vincitori** del Campionato regionale di mietitura a mano e il convegno "Il grano Solina fra tradizione e modernità" (5 agosto); **la rassegna di musica dal vivo "Solina Republic - Dove la musica scende in campo"**, ispirata all'album live di Dalla e De Gregori del 1979, in cui culture, tradizioni e generi musicali diversi si incontrano ogni sera a Castelvecchio; e il concerto gratuito conclusivo della band salentina **Après la classe** (7 agosto).

«Attraverso il coinvolgimento di aziende agricole, consorzi, imprese, specialisti nel campo alimentare, enti di settore sia pubblici sia privati - spiega il presidente di "Palco e scena" **Elia Santilli** - la "Festa della Solina d'Abruzzo" ha l'obiettivo di rendere Castelvecchio Subequo centro di un dibattito regionale che sia legato al mondo del grano, dagli aspetti alimentari alle potenzialità strategica di sviluppo turistico e sociale».

Ecco il programma dettagliato dell'evento gastronomico "Taccòzze e Frignòzze":

-

Mercoledì 5 agosto 2015:

Ore 17.30: convegno "Il grano Solina fra tradizione e modernità"; premiazione dei vincitori e dei partecipanti al II "Campionato regionale di mietitura a mano".

Ore 19.30: aperitivo offerto dall'azienda "Vigna di More" di Goriano Valli. Apertura degli stand gastronomici della Festa "Taccòzze e Frignòzze".

Ore 20.00: inaugurazione della mostra fotografico-documentaria "Il ciclo di lavorazione del grano Solina nella Valle Subequana". Apertura degli stand dei prodotti tipici.

Ore 21.15: Solina Republic presenta il gruppo folk "Sirente" e i Balkan Bistrò. Dj set.

Giovedì 6 agosto 2015:

Ore 17.00: presentazione e proiezione della web serie "We Folk - Vado in Abruzzo", che narra del viaggio nell'Abruzzo interno di Valentina e Gipsy, un'attrice e un musicista. "We Folk" è un progetto all'interno di "Vie e Cammini della Transumanza - Patrimonio dell'Umanità" del GAL GranSasso Velino.

Ore 17.30: Solina Kids. Ateliér creativo pedagogico per bambini 0-6 anni. Iscrizione gratuita.

Ore 18.30: presentazione e degustazione della "BAG" (Birra Agricola Gorianese). Apertura degli stand gastronomici della Festa "Taccòzze e Frignòzze"; apertura degli stand dei prodotti tipici.

Ore 21.15: Solina Republic presenta i Malacrù acoustic Trio e la Compagnia Aquilana di Canto Popolare. A seguire, dj set.

Venerdì 7 agosto 2015:

Ore 18.00: #solinafest. Inaugurazione della mostra fotografica dell'*instameet* della community IG L'Aquila. A seguire: apertura degli stand gastronomici della Festa "Taccòzze e Frignòzze" e apertura degli stand dei prodotti tipici.

Ore 21.30: Après la classe. Concerto a ingresso gratuito

La Solina è una varietà di frumento conservata nelle aree dell'Abruzzo interno in provincia dell'Aquila e in alcuni Comuni montani della provincia di Pescara e Chieti, che di recente è stata presentata dal magazine ufficiale di Expo 2015 come uno dei 10 cibi montani più preziosi della terra. È un grano particolarmente resistente alle rigide temperature. La sua frugalità lo rende adatto alla coltivazione con i metodi dell'agricoltura biologica, in quanto non richiede elevati apporti di azoto e, grazie alla sua taglia e alla sua capacità di accostamento, riesce a competere con le erbe infestanti, rendendo così non necessario ricorrere al diserbo chimico. Si tratta di un grano tenero aristato, classificato come "Triticum aestivum". Il legame delle popolazioni abruzzesi a questo pregiato cereale risale almeno al 1500, documentato da alcuni atti notarili dell'epoca. Oggi la Solina è coltivata da poche aziende, alcune delle quali localizzate nel Parco Sirente-Velino. (Fonti: ARSSA Abruzzo, Parco Regionale Sirente-Velino)

La Festa della Solina d'Abruzzo è patrocinata da Regione Abruzzo - Presidenza della Regione e Centro Regionale Beni Culturali; Provincia dell'Aquila; Comune di Castelvechio Subequo; Slow Food - Condotta Valle Peligna; F.I.T.P. (Federazione Italiana Tradizioni Popolari); AICS (Associazione Italiana Cultura Sport) - Comitato Regionale Abruzzo; Abruzzo Promozione Turismo; Archivio Tradizioni Subequane; Camera di Commercio dell'Aquila; Restipica (ANCI). Media partner C come magazine.

Nella foto: *frignòzze* fatte a mano e *taccòzze* con salsa al tartufo (foto Elia Santilli). Informazioni e aggiornamenti su www.festadellasolinadabruzzo.it.