

La pasta, un progetto turistico tutto made in Italy

La Festa della Biodiversità dei Grani e della Pasta: è questo il titolo di un evento che è anche un progetto, promosso dall'azienda agricola Donna Vittori Borgo Agricolo, di Paliano. Una iniziativa che prende il via da un gruppo di giovani donne, impegnate nell'innovazione e nella progettazione in campo agricolo sul territorio di Paliano e non solo. Persone di più abbiamo chiesto a Maria Vittori, giovane imprenditrice agricola alla guida di un team tutto al femminile che ha ideato e sta sviluppando l'idea.

La pasta è forse il simbolo più conosciuto associato all'italianità nel mondo: quali sono ancora le potenzialità da esplorare attorno al grano, da cui la pasta prende forma?

“Sembra paradossale, ma mentre in altri settori come il vino si è arrivati ad unire la cultura del gusto, quella enologica e quella del lavoro in vigna, nella pasta siamo ancora rimasti alla sola cultura del gusto.

Sappiamo tutto dei condimenti, facciamo gare culinarie con chef prestigiosi, eppure non raccontiamo mai i lavori nel campo e le differenze di sapore delle oltre 2.000 varietà di grani presenti in Italia.

Quindi direi che è tempo di addentrarci alla scoperta dei profumi e dei sapori dei diversi grani”.

Ci puoi raccontare l'iniziativa della “Domenica Italiana”?

“Quando per la prima volta abbiamo assaggiato pasta realizzata con i nostri 3 tipi di grani, ci siamo accorte di come i sapori fossero fortemente differenti. Abbiamo fatto dei test fra gli amici per condividere le nostre sensazioni e i discorsi a tavola sono stati sempre monopolizzati dall'esperienza del grano e dai ricordi familiari. Da questa gioia condivisa con amici nasce l'idea di creare una confezione regalo che permettesse di ricreare ovunque il clima che abbiamo condiviso nella nostra famiglia. E quale pranzo identifica meglio l'identità italiana del pranzo della domenica?

Una domenica Italiana è quindi una confezione regalo che contiene l'essenziale per una esperienza di pasta fra una decina di amici: 3 confezioni di pasta prodotta con grani differenti, una bottiglietta di olio EVO per l'assaggio del grano e un libricino che spiega il protocollo di degustazione.



Le confezioni disegnate da un artista sono di due tipi: una è dedicata al grano ‘novello’ ed è disponibile solo tra settembre e novembre”.

La festa della biodiversità dei grani e della pasta: è il titolo di un appuntamento promosso dall'azienda Donna Vittori Borgo Agricolo: quale il messaggio che avete voluto mandare con questa iniziativa?

“Dal primo assaggio di pasta ci è venuta immediatamente voglia di assaggiare altre varietà di grano, ma anche lo stesso grano prodotto con un altro terroir magari vicino al mare o in montagna.

È così che il pensiero è andato a come coinvolgere tante altre piccole imprese che come noi sono custodi di varietà locali di grano e che con amore lavorano i campi sfidando le difficoltà. Infatti, i grani antichi non solo hanno una resa per ettaro molto minore dei grani moderni, ma sono anche molto più rischiosi perché le intemperie possono far perdere l'intero raccolto.

Quello che abbiamo lanciato con questo convegno è una idea di un Corso di Assaggiatore di Grani che permetta di provare diverse varietà di grano e non solo le nostre. Il corso sarebbe fatto in collaborazione con ristoratori che poi diventerebbero i primi acquirenti dei piccoli agricoltori. Siamo

