

Az. Agricola La Dispensa

PERCHE' L'AZIENDA AGRICOLA "LA DISPENZA"



L'agricoltura abruzzese eccezion fatta per qualche realtà (Fucino) non è stata mai intensiva e monocolturale proprio per la natura del territorio. Questo fattore morfologico insieme all'attaccamento alle proprie radici e tradizioni hanno permesso la conservazione di un patrimonio agronomico notevole. La conferma che la solina è un cereale molto antico ci viene confermato anche da un detto popolare: **"La solina è la mamma di tutti i grani"**. Purtroppo però l'agricoltura moderna, sostituisce le antiche varietà con le nuove le quali sono in grado di garantire una migliore produzione, La Biodiversità, dunque, viene conservato quasi esclusivamente grazie alla tenacia di pochi anziani contadini, gli ultimi, se non si comprende l'importanza di continuare a tenere in vita questa diversità agronomica, dopo di loro tutto potrebbe essere perduto. La scomparsa di queste varietà locali ha gravi risvolti anche da un punto di vista culturale, con esse scompaiono le tradizioni di un territorio e i sapori di un tempo. Per tutto questo crediamo che sia importante intervenire, sia a livello individuale che collettivo sensibilizzando le persone e le istituzioni affinché i nostri figli possano vivere in un mondo ricco di sapori e di memorie. Per quanto detto finora nasce a Villa S. Sebastiano **la società agricola La DISPENZA**, che ha come scopo la



rivalutazione di queste zone rurali, concentrando il proprio lavoro sulla valorizzazione e commercializzazioni di alcuni prodotti tipici della zona e non solo. L'area in questione sono i piani palentini che presentano una straordinaria varietà naturalistica vista la sua conformazione del territorio. Questa zona è delimitata tutto intorno da catene montuose, Velino-Sirente monti-Carsolani, Salviano con all'orizzonte la Maiella ed è sempre stata a vocazione agricola, con produzioni di foraggi, cereali e patate. L'azienda agricola la DISPENZA qualche anno fa da vita insieme ad altre persone alla nascita del Consorzio di produttori Solina d'Abruzzo. Le varietà autoctone di cui il consorzio dispone sono essenzialmente cereali e legumi, Tra i cereali sono in produzione il frumento tenero Solina, il frumento duro Ruscia, il faro Dicocco abruzzese ecotipo dell'Italia Centrale. Con essi si è pensato alla trasformazione in farina, pasta secca e pane quest'ultimo per quanto riguarda il grano tenero di Solina. Il pane di Solina per il sapore e il profumo della sua farina ancora oggi è impresso nella memoria delle persone anziani dell'Abruzzo montano.

La società DISPENZA inoltre tra le sue attività ha un allevamento di api per la produzione di miele,

La coltivazione di frutti di bosco (ribes, fragole, more e uva spina) con annesso laboratorio di trasformazione.

Animali per la produzione di carni, che consentono anche una concimazione naturale dei nostri terreni.