

Slow Food, un nuovo presidio nel Parco Nazionale del Matese



La **sècena del Matese**, l'ultimo Presidio **Slow Food** in ordine di tempo a venire lanciato, è un'antica varietà di **segale** coltivata nell'area del massiccio tra la **Campania** (nelle province di Benevento e Caserta) e il **Molise** (Campobasso e Isernia), giunta nel sud Italia probabilmente durante le incursioni dei longobardi provenienti dal centro e dal nord dell'Europa. *«Per secoli la sècena ha costituito uno degli alimenti base delle popolazioni locali, grazie alla possibilità di coltivarla anche ad altitudini notevoli, a 900-1000 metri, dove il grano non poteva crescere – spiega **Costantino Leuci** referente Slow Food del Presidio – Nel secondo dopoguerra, di pari passo con la maggiore facilità di accesso al grande mercato industriale, i gusti sono cambiati e le farine ritenute più nobili hanno conquistato i palati e i mercati. Il pane nero è stato man mano messo da parte e i terreni abbandonati: chi non li ha convertiti ad altre coltivazioni ha continuato a tenere la segale soltanto per l'alimentazione degli animali».*

Negli ultimi anni, cogliendo le possibilità offerte da un bando del ministero della Cultura, le amministrazioni locali di Castello del Matese e Letino (Caserta) hanno scelto di investire sul recupero della sècena e dei terreni dove un tempo veniva coltivata. In pochi anni, grazie al lavoro degli ultimi agricoltori custodi rimasti e con la collaborazione dell'università di Napoli Federico II, la superficie seminata è cresciuta e la platea di produttori si è ampliata, arrivando a coinvolgere nove aziende agricole. *«L'obiettivo è stato recuperare la coltivazione per il consumo umano, facendo sì che produttori e trasformatori si avvicinassero. Con l'aiuto di Slow Food – prosegue Leuci – penso che ci siamo riusciti: abbiamo coinvolto pizzaioli, panificatori, un pastificio e un birraio, tutti interessati a usare la segale nelle loro preparazioni».*

Coltivare in un parco nazionale



L'areale di produzione del Presidio Slow Food della sècena ricade all'interno del Parco nazionale del Matese, un'area protetta riconosciuta ufficialmente lo scorso aprile. *«La zona in cui ci troviamo è particolarmente interessante – sottolinea Leuci – Ha una ricca fauna, che comprende anche l'aquila reale, e una flora rigogliosa: ampie faggete, distese di querce e prati stabili. E, curiosamente, una piccola piana a circa 900 metri di quota si chiama proprio Sècena, che nella parlata locale significa appunto 'segale'».*

La segale, a seconda dell'altitudine, si semina tra fine settembre e novembre e si raccoglie nel cuore dell'estate, tra fine giugno e i primi giorni di agosto. *«Io ho già raccolto – racconta **Patrizia Coluccio**, che ha i terreni in pianura – L'azienda mia e di mio marito è storicamente più orientata ai legumi, ma da quando si è ricostituito un gruppo di produttori abbiamo iniziato a pensare ai possibili utilizzi e*

