



# Turismoitalianews

*In viaggio nei cinque continenti*

Il quotidiano online dedicato al turismo

LA RISCOSSA DELLA SEGALE, NEL PARCO DEL MATESE NASCE UN NUOVO PRESIDIO SLOW FOOD: È LA SÈCENA DEL MATESE (/ENOGASTRONOMIA/24169-LA-RISCOSSA-DELLA-SEGALE-NEL-PARCO-DEL-MATESE-NASCE-UN-NUOVO-PRESIDIO-SLOW-FOOD-E-LA-SECENA-DEL-MATESE)

Stampa

Categoria: Enogastronomia (/enogastronomia) 📅 Pubblicato: 05 Agosto 2025



Giuseppe Botti

**Nell'Appennino meridionale, un'antica varietà di segale torna a nutrire terra e comunità: è la sècena del Matese, l'ultimo Presidio Slow Food, coltivata tra Campania e Molise. E' nel paesaggio montano del Parco nazionale del Matese, tra faggete secolari, querce e praterie d'altura, che è tornata a germogliare una coltura dimenticata. E' una varietà locale di segale dalle origini antiche, probabilmente introdotta nell'Italia meridionale dai Longobardi. Oggi, grazie alla determinazione di**

**agricoltori, amministrazioni locali, trasformatori e con il supporto scientifico dell'università e dell'associazione Slow Food, è diventata il simbolo di una rinascita agricola e culturale.**

(TurismoItaliaNews) Un cereale d'altura dal sapore antico. Adatta alle altitudini elevate tra i 900 e i 1.000 metri, la sècena ha rappresentato per secoli un pilastro dell'alimentazione montana locale, sopravvivendo dove il grano falliva. “Era il pane dei nostri nonni – spiega **Costantino Leuci**, referente Slow Food del neonato Presidio – poi l'industrializzazione alimentare e l'omologazione del gusto hanno fatto il resto. La segale è finita ai margini, relegata alla sola alimentazione animale”. Negli ultimi anni, però, qualcosa è cambiato. Sfruttando i fondi messi a disposizione dal Ministero della Cultura, i comuni di Castello del Matese e Letino (Caserta) hanno investito nel recupero della sècena e dei terreni che un tempo la ospitavano. Un'iniziativa virtuosa che ha trovato terreno fertile: nove aziende agricole hanno già aderito al progetto, supportate dall'Università Federico II di Napoli e da una rete di trasformatori locali.



[\(/images/stories/varie\\_2025/Secena\\_del\\_Matese\\_PresidioSlowFoodCampania\\_02.jpg\)](#)

### **Dal campo alla tavola: un'economia in fermento**

L'obiettivo è chiaro: riportare la sècena sulle tavole, trasformandola in un motore di sviluppo sostenibile. Panificatori, pizzaioli, pastifici e persino un birrifico si sono uniti al progetto, attratti dal valore culturale, nutrizionale e sensoriale di questa segale rustica. **Patrizia Coluccio**, agricoltrice della zona pianeggiante, racconta con entusiasmo la sperimentazione: “Abbiamo prodotto gnocchetti con farina di segale macinata a pietra e il riscontro è stato ottimo. Chi li ha assaggiati è tornato a chiederne ancora». E non è finita qui: oltre alla

pasta, si stanno testando anche prodotti da forno e persino l'utilizzo della crusca per affinare formaggi ovisi locali. Più in alto, sopra i mille metri, Roberto Navarra coltiva la sècena a rotazione con le patate. Quest'anno è il primo in cui trasformerà il raccolto in farina. «La richiesta da parte di forni e pizzerie è talmente alta che non riesco a soddisfarla – confessa – ma il potenziale c'è. In autunno ampliarò la superficie coltivata fino a tre ettari. Il limite? La scarsità di seme: ogni raccolto deve garantire anche la semina dell'anno successivo».

## Un Presidio dentro un parco nazionale

La particolarità della sècena del Matese è anche geografica: si coltiva interamente all'interno del Parco nazionale del Matese, riconosciuto ufficialmente nell'aprile 2024. Una scelta agricola che si fonde con l'impegno ambientale, valorizzando la biodiversità di un'area che ospita aquile reali, faggi monumentali e una flora ricchissima. Curiosamente, una delle piccole pianure dove la segale è tornata a prosperare si chiama proprio "Sècena" – a testimonianza di un legame profondo tra territorio, lingua e coltura. Il suo rilancio è una sfida all'agricoltura intensiva e alla dipendenza dai grandi mercati. È il racconto di una montagna che vuole tornare a produrre valore, non solo paesaggi. "Oggi – conclude Leuci – chi trasforma può diventare l'alleato strategico dei produttori. Pizzerie, ristoranti, forni artigianali che scelgono la segale del Matese raccontano con i loro piatti una storia di resistenza e rinascita. E contribuiscono a costruire una nuova economia di prossimità, etica e sostenibile".



(/images/stories/varie\_2025/Secena\_del\_Matese\_PresidioSlowFoodCampania\_03.jpg)

Il cammino è appena iniziato, ma il seme – è il caso di dirlo – è stato gettato. La sècena torna a vivere tra le montagne del Matese, e con lei rinasce una speranza di futuro per le comunità che ancora credono nella forza discreta della terra.

(<https://www.facebook.com/interstare/sharer.php?u=https://www.turismoabruzzo.it/tema/segale-siciliana-24109>)

Copyright © 2010 - 2026 Turismo Italia News - PIVA: 01853760542. Tutti i diritti riservati

riscossa-  
della-  
segale-  
nel-  
parco-  
del-  
matese-  
nasce-  
un-  
nuovo-  
presidio-  
slow-  
food-  
e-  
la-  
secena-  
del-  
matese)