

ARES Azienda Agricola: piccola perla BIO in un Molise che non solo esiste, ma ci fa bene

ARES Azienda Agricola – Il Molise è una regione che per anni non ha avuto fortuna. Non ha avuto abbastanza attenzioni, ma noi di Weekend Premium serviamo proprio a questo: farvi scoprire ricchezze nascoste, che rendano i vostri viaggi unici. Dal mare all'entroterra il Molise è ricchissimo di tesori legati ad un'antichissima storia, ma non è solo la tradizione che conta: è come la si utilizza per un futuro sostenibile, ma soprattutto buono.

È il caso dell'azienda agricola **ARES**: una piccolissima realtà che coltiva e lavora una materia prima di enorme valore storico e organolettico. La canapa è trattata con sapienza e rispetto, trasformando i semi in farina e olio, poi utilizzato per la creazione di fantastici prodotti alimentari al **100% biologici**.



Questi sono i prodotti principali, che grazie alla percentuale di farina di canapa, assumono un gusto unico e proprietà utilissime per una dieta sana e completa. Questo anche grazie all'altissima quantità di proteine contenute nella canapa stessa.

E "BIO" non è un'insipida scritta verde su un prodotto industriale: il seme di canapa viene coltivato e lavorato sulle colline lungo il **fiume Biferno**, grazie ad uno straordinario **lavoro manuale** ed artigianale. L'olio, ad esempio viene estratto grazie ad una tecnica particolarmente avanzata di **spremitura a freddo**, quindi purezza e sapore rimangono eccezionali, ma soprattutto i benefici rimangono intatti (**omega 3-6-9**, polifenoli, **vitamine** ecc.).



Ecco il campo di canapa dal quale Marzio (il proprietario, nella foto a DX) ricava i semi poi utilizzati nella lavorazione dei prodotti alimentari.

La pasta e i prodotti alimentari di ARES sono da scoprire non solo per la cura impiegata nella loro produzione, e quindi per la loro indubbia qualità, ma anche per quanto riguarda il **gusto**.

La farina canapa è utilizzabile solo in percentuale per questo tipo di prodotti (circa il 15%): il rimanente è però colmato da grani antichi e pregiati, come la famosa tipologia *“senatore cappelli”*.

Il risultato, per quanto riguarda la pasta, è una **superficie ruvida e porosa**, ricca di **amido** (per *“mantecature”* di prim'ordine, da leccarsi i baffi). Il **gusto** e la **consistenza** sono difficili da descrivere; si avvicinano alla classica pasta integrale, ma con un retrogusto, una ricchezza molto

particolare.



ecco i prodotti da vicino. A SX la farina di Canapa (ottimo integratore proteico per gli sportivi e non), in mezzo si può godere della superficie porosa della pasta (rigorosamente trafilata la bronzo), a DX invece l'olio, spremuto a freddo, di un bellissimo verde brillante.

Abbiamo incontrato Marzio (il proprietario di ARES) a Golosaria, dove ci ha spiegato l'immenso lavoro che dietro una piccola azienda italiana 100% biologica, in paese come il nostro.

L'azienda, ci racconta, **nasce ufficialmente nel 2007**, ma deriva da una storia di tradizioni tramandata da generazione in generazione, non legate esclusivamente alla canapa. Come vi abbiamo accennato prima, nei campi molisani lungo il Biferno di ARES vengono coltivati grani antichi, lino, ma anche **ulivi** per la produzione di un eccezionale **olio extra vergine** (anch'esso acquistabile sul sito www.ares.farm.com).

Insomma questa piccolissima realtà ci ha colpito per tante ragioni: per primo il gusto e la qualità dei prodotti (ce piace magnà), ma è la passione, la dedizione, la tecnica che di più ci ha scaldato il cuore. Ci ha colpito il fatto che sia una regione come il Molise, quasi dimenticata, ma così ricca di tesori nascosti. Ci ha colpito la forza di giovani che “lottano” per creare un prodotto dalle proprietà uniche, riscoprendo la terra e la sua ricchezza.