Il museo dei grani antichi adesso è anche a Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 10 Luglio 2016 15:07


Quando ho conosciuto Nino Terrana, circa un paio di anni fa a **Caltagirone** (CT) presso la Stazione Sperimentale di Granicoltura, non credevo che fosse così appassionato di grani antichi come poi ho potuto verificare in seguito con la recensione del suo Mastro Focaccina, panetteria che conduce a **Palermo** insieme al fratello **Mimmo**. Al massimo della sua passione è però arrivato qualche settimana fa, quando ha completato un'opera costituita da un piccolo museo sotto vetro creato con le spighe dei grani antichi siciliani, esposto su di un'intera parete della panetteria. Per chi non lo sapesse i grani antichi siciliani son ben 50 e **Nino Terrana** ne ha 49, manca solo la **Pilusedda**, un grano tenero ormai coltivato solo ad **Ustica** che neanche la banca del germoplasma di **Caltagirone** possiede, ma che presto farà parte della collezione.

La raccolta di **Mastro Focaccina** è per numero di spighe la seconda dopo quella della **Stazione Sperimentale** già in precedenza citata, luogo in cui finora sono stati custoditi, riproducendoli ogni anno, tutte le varietà antiche di frumento siciliano scampate all'estinzione. Esse in verità sono figlie dell'opera di ricerca iniziata nel 1929 da **Ugo De Cillis**, autore poi del libro "**Frumenti siciliani**", in cui egli catalogò tutte le varietà siciliane conosciute, corredandole di nomi, schede botaniche e tecniche e quindi iniziandone la conservazione.


Altra banca del germoplasma si trova a **Santo Stefano Quisquina** (AG), presso l'**Azienda Pietranera** nell'omonima contrada, lascito della Fondazione della famiglia di **Salvatore Lima-Mancuso** all'**Università di Palermo**, oggi diretta da **Giuseppe Di Miceli**, ricercatore del **Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali di Palermo**. in cui si conservano circa 30 popolazioni di grani antichi siciliani, coltivate nei 100 ettari dell'azienda insieme a diverse varietà di leguminose e foraggere, di tutti questi prodotti l'azienda vende granelle e farine a tutti coloro che ne facessero richiesta.

Pertanto, tutti coloro avessero voglia di visionare dal vivo i grani antichi siciliani oggi non ha più bisogno di recarsi in Sicilia Orientale presso la **Stazione di Granicoltura**, viaggio comunque che un appassionato o un operatore del settore dovrebbe fare almeno una volta nella vita, ma può recarsi in **Via Galletti**, alle porte di **Palermo**, al confine con il paese di **Villabate**, per ammirare il passato ed assaggiare il presente, uscito dalle amorevoli mani dei fratelli **Terrana** e dei loro collaboratori che con loro condividono questo lavoro, molto duro se fatto all'antica come da **Mastro Focaccina**.

moocasa_albumid=6296151387100891361