I Grani Antichi Siciliani nel nuovo De Cillis

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 09 Novembre 2017 21:28



Chi si occupa di **Grani Antichi Siciliani** conosce bene, e probabilmente ne ha anche una copia, il cosiddetto **De Cillis**, cioè un tomo intitolato "**I Frumenti Siciliani**" pubblicato nel 1931 e considerato una sorta di Bibbia del settore, elaborato in quell'epoca dal Prof. **Ugo De Cillis**, primo Direttore della **Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura** di **Caltagirone** (CT). **De Cillis** fece un lavoro certosino di classificazione botanica ricercando fisicamente le varietà e descrivendo le caratteristiche morfologiche e fisiche di ben 45 frumenti. Il **De Cillis** è ancora oggi un'importante testo sui **Grani Antichi Siciliani** ed al contempo un iniziale esempio di quella ricerca che pervaderà tutte le future attività della **Stazione**, fino ad arrivare all'attuale Direttore **Gianfranco Venora**, ricercatore e grande appassionato della materia, oggi vicino al suo pensionamento, di cui mi sono precedentemente occupato in questo mio articolo risalente al Giugno 2014. Il **De Cillis** è quindi ancora considerato un'importante guida, ma è pure vero che ormai indubbiamente risente del passare degli anni, pertanto, uno degli ultimi progetti del Dott. **Venora** è stato quello di raccogliere le informazioni aggiornate in materia e di pubblicarle in una sorta di appendice al **De Cillis**, ma al contempo un manuale dotato di autonomia propria, intitolata "**I Grani Antichi Siciliani**" edito da "**Le Fate**" di **Ragusa**. Il volumetto è stato realizzato con la collaborazione di **Nello Blangiforti**, altro grande appassionato della materia, perito agrario della **Stazione** che presso di essa si è finora occupato di miglioramento genetico, sperimentazioni in campo, ed oggi della collezione del germoplasma, mentre nel libro ha curato la parte storica-descrittiva.

Il manuale è nato soprattutto con lo scopo di aiutare gli agricoltori a riconoscere le varietà coltivate e i suoi troppo frequenti "inquinamenti", con l'intento di migliorare e valorizzare la qualità del loro lavoro, perchè scegliere di coltivare **Grani Antichi** non è solo conversione ad una agricoltura diversa, ma anche prendere coscienza e conoscenza del territorio e delle varietà in modo da contestualizzarla, vero valore aggiunto di tradizioni e cultura, a tal proposito ho trovato utilissimo l'indicazione dell'area geografica di diffusione per ogni scheda di varietà, la nostra biodiversità non a caso è frutto dell'adattabilità genetica e quindi bisogna rispettarla.


Tuttavia il manuale non si rivolge solo agli agricoltori, ma anche ad agronomi, studiosi della materia, ricercatori, amatori, appassionati, e consumatori evoluti che possono così approcciarsi all'argomento in modo dolce e graduale, ma soprattutto autorevole in quel mare di informazioni spesso fuorvianti che sui **Grani Antichi Siciliani** si trova su Internet.

Il libro di **Venora** e **Blangiforti** si apre con una storia geografica-evolutiva del frumento in generale per poi focalizzarsi sulla **Sicilia** in quanto crocevia di popoli, culture e tradizioni diverse e quindi anche di varietà agronomiche che poi rimanendo sul territorio hanno creato quello straordinario e unico "giardino della biodiversità" che oggi tutti noi conosciamo. Leggendo questa parte storico-introduttiva il lettore potrà scoprire interessanti informazioni, come ad esempio quella sull'esistenza di un'altro studio sui grani siciliani ad opera del frate francescano **Francesco Cupani**, un botanico vissuto nel XVII secolo che stilò il vero primo catalogo di questi in una sorta di **De Cillis** "antico"!


"**I Grani Antichi Siciliani**" segue quindi la strada del manuale battuta dal **De Cillis**,

riconsiderando le stesse varietà con alcune aggiunte all'elenco storico portato a 49 schede grazie alla disponibilità delle nuove tecnologie disponibili oggi che consentono una più precisa individuazione delle differenze genetiche, ma soprattutto con l'introduzione delle foto a colori che in effetti migliorano di molto la ricerca svolta quasi 100 anni fa. Ho inoltre trovato interessante l'adozione del QR Code, in ogni scheda di grano è infatti presente il tipico codice a barre di forma quadrata che se opportunamente inquadrato con uno smartphone dotato di apposita APP, ce ne sono diverse gratuite, scarica dal web un documento in formato PDF utile per un approfondimento tecnico, essa è la scheda di accertamento dei caratteri distintivi con l'elencazione di ben 29 aspetti morfologici, consentendo al contempo anche la possibilità di avere un'aggiornamento dinamico della scheda stessa e del libro in genere anche in futuro, qualora dovessero rendersi necessarie correzioni ed integrazioni di informazioni. Tra tutte le schede pubblicate però quella che mi ha più colpito è stata quella dell'**Irmana**, praticamente una varietà di segale che nell'immaginario collettivo è tipica delle coltivazioni ben più nordiche della nostra, ma che come a conferma di quella biodiversità donataci dalla nostra storia e cultura, ha trovato terreno fertile in alcune aree del catanese. Infine, mi sono accorto che, mentre nel **De Cillis** ci sono le foto della granella per ogni varietà nel solito bianco e nero dell'epoca, ne i "**I Grani Antichi Siciliani**" esse mancano, a tal proposito **Blangiforti** mi ha spiegato che essendo la granella quasi tutta uguale, infatti essa presenta differenze apprezzabili solo per 5 varietà circa, si è ritenuto inutile replicare delle foto tutte simili tra loro, personalmente non sono d'accordo, perchè quanto meno ciò andava indicato e comunque quelle circa 5 varietà riconoscibili avrebbero dovuto essere indicate. Essendoci già altre segnalazioni in merito da parte dei lettori, questa potrebbe essere la prima occasione per utilizzare gli aggiornamenti tramite QR Code!

"**I Grani Antichi Siciliani**" si può acquistare presso i soliti canali librari online o direttamente presso la **Stazione di Granicoltura** (info@granicoltura.it), al prezzo di 20 Euro, oppure in versione cofanetto insieme al **De Cillis** a sole 40 Euro, in modo da avere entrambe le opere a portata di mano.



In conclusione, è doveroso fare una precisazione riguardante la parola "antichi" che nulla toglie alle caratteristiche organolettiche, nutrizionali e di biodiversità dei **Grani Antichi**, tale definizione è infatti particolarmente relativa, bisogna considerare che questi cereali sono geneticamente "recenti", in quanto grani duri essi fanno parte dei tetraploidi con 22 cromosomi e 100.000 geni, a cui bisogna aggiungere anche anche il farro o grano dicocco e il Khorasan (Kamut), mentre invece il grano monococco è un diploide con 14 cromosomi e 50.000 geni, per completezza di informazione i grani teneri sono invece geneticamente i più complessi, facendo parte della categoria degli esaploidi con 42 cromosomi e 150.000 geni. Da ciò si evince che l'unico vero grano antico, nel senso letterale del termine, è sicuramente il grano monococco o per meglio dire i diploidi, anche perchè da essi discendono tutti i grani più o meno "antichi" che conosciamo, non a caso oggi proprio il monococco è in fase di riscoperta, probabilmente per le sue caratteristiche di migliore tollerabilità da parte dei portatori di sensibilità al glutine, bisogna però evidenziare che anche tra i tetraploidi, esistono casi di alta digeribilità, quindi solo alcuni **Grani Antichi** ci possono aiutare a prevenire intolleranze alimentari, come dimostrato dalla ricerca scientifica illustrata durante un convegno dell'**Ordine dei Medici** intitolato "**Grani Antichi, sindrome metabolica e celiachia**" e svoltosi a **Palermo** nel **Settembre 2017**, confermando così che la ricerca ha ancora tanti passi da compiere, attività che da sempre ha visto la **Sicilia** in prima fila grazie all'operato della **Stazione Sperimentale di Granicoltura** e da alcuni decenni anche del **Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore** di **Palermo,** condotto dal biologo **Giuseppe Russo**.