Le Mani in Pasta, più chiarezza sui grani antichi siciliani

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 27 Dicembre 2015 23:42


Si sentiva proprio il bisogno di un seminario di "in-formazione" dalla connotazione autorevole che facesse chiarezza su luoghi comuni riguardanti i grani antichi siciliani, per fortuna ci hanno pensato **Paolo Inglese**, **Pietro Columba** e **Giuseppe Di Miceli** docenti e ricercatori del **Dipartimento di Agraria dell'Università di Palermo**, con l'organizzazione di un seminario intitolato "**Le Mani In Pasta**", svoltosi lo scorso **15 Ottobre 2015** presso una delle aule del **Dipartimento di Agraria** dell'**Università di Palermo**. A causa di un ritardo del Prof. **Inglese** e del Prof. **Ettore Barone**, **Pietro Columba**, moderatore designato, si è occupato dell'introduzione, trasferendo poi la parola a **Biagio Pecorino**, Presidente Distretto Unico dei Cereali SWB e Docente del Dipartimento di Agraria dell'Università di Catania, il quale ha affrontato le problematiche economiche legate alla granicoltura. Poi è toccato a **Dario Giambalvo**, Docente del Dipartimento di Agraria dell'Università di Palermo, che ha incentrato il suo intervento sulla storia e sull'evoluzione dei grani antichi, sfatando le voci che attribuiscono fenomeni di mutagenesi indotta in tanti grani moderni, quando invece si tratta di normalissimi incroci e selezioni che nulla hanno a che vedere con le radiazioni che hanno creato il caso della varietà Creso.


Dopo l'introduzione di **Inglese** e **Barone**, nel frattempo arrivati al seminario, si è continuato con **Gaetano Amato**, Docente del Dipartimento di Agraria dell'Università di Palermo, il quale ha principalmente relazionato sulle leggi che regolamentano il settore granicolo, sfatando a sua volta la diceria che vede i grani antichi come cereali fuorilegge, la cui coltivazione costituisce addirittura reato. Inoltre, **Amato** ha illustrato l'esistenza del "Registro delle Varietà da Conservazione" esistente ormai da diversi anni. Dopo tanti docenti è stata la volta di **Filippo Drago**, rappresentante del mondo aziendale e titolare dei Molini del Ponte di Castelvetrano, il quale ha raccontato la propria storia di famiglia e come si può e si deve produrre qualità con i grani antichi.

I lavori sono continuati con **Gianfranco Marrone**, Docente dell'Università di Palermo, che ha proposto all'auditorio una visione, in chiave un po' critica, delle pubblicità veicolate sui media che hanno come oggetto la pasta, subito dopo è stata la volta della relazione di **Nicola Francesca**, ricercatore del'Università di Palermo, il quale ha illustrato i meccanismi microbiologici della lievitazione con pasta madre. Il successivo intervento ha toccato lo scottante argomento della celiachia e più specificamente la cosiddetta "gluten sensitivity", **Antonio Carroccio**, del'Università di Palermo, ha illustrato le principali cause, conosciute e presunte dell'endemica intolleranza al glutine, ma anche di come potrebbe essere erroneamente addebitata ad alcune proteine.


Giuseppe Di Miceli, in conclusione di seminario, ha infine introdotto le aziende **Ecofruit**, **Costa Srl**, **Molino San Vito**, **Coop. SS. Crocifiss**o ed **Ecor - NaturaSì**, i cui rappresentanti hanno espresso opinioni e testimonianze sul comparto cerealicolo. In chiusura, **Paolo Inglese** ha introdotto **Fabrizia Tasca Lanza**, intervenuta in qualità di realizzatrice di documentari sulle tradizioni gastronomiche siciliane.

Il seminario ha inoltre visto il coinvolgimento di diverse aziende che operano nel campo agroalimentare in qualità di partecipanti alla preparazione di un ricco buffet svoltosi al termine dei lavori, esse erano costituite da: **Aura Produzioni Agroalimentari**, **Azienda Agricola Centonze**, **Consorzio Pecorino Siciliano DOP**, **Cook the farm**, **Feudo Montoni**, **Fondazione Lima Mancuso** e **Garufa Srl**, ma sono da citare anche le numerose aziende del comparto granicolo siciliano che hanno esposto i propri prodotti in una sorta di mostra, disponibile durante tutto lo svolgimento del seminario, nonchè un'interessante esposizione di alcune decine di varietà di grani antichi siciliani, provenienti dai campi di conservazione del germoplasma dell'**Azienda Pietranera** sita a **Santo Stefano di**

Quisquina (AG).



L'argomento che mi sarebbe piaciuto fosse trattato in modo più approfondito, invece di essere solo accennato, è quello della certificazione dei grani antichi siciliani. Da troppo tempo ho iniziato a pormi alcune domande, ad esempio, quanto incide sulla varietà coltivata l'ibridazione spontanea? Essa, nel corso degli anni trasforma, in modo assolutamente naturale, un germoplasma, ma un bravo e coscienzioso agricoltore dovrebbe essere a conoscenza di tutte le tecniche da mettere in pratica per ovviare a questo problema che di solito si verifica solo ripiantando sempre il proprio seme, mentre non avviene acquistando di volta in volta sementi certificate. La problematica dell'autenticità del grano antico l'ho riscontrata personalmente accorgendomi organoletticamente della differenza esistente, ad esempio, tra Tumminie di diversa provenienza, rasentando addirittura la frode alimentare nei casi in cui delle caratteristiche del seme originario non c'è quasi nulla. Allora, io mi chiedo: ma quanta Tumminia vera c'è in giro e quanta, invece, viene spacciata per essa senza nessuna certificazione che ne possa accertare e garantire il germoplasma? Ovviamente questo ragionamento si può e si deve applicare a tutti i grani antichi. Nella soluzione di questo problema ci viene in aiuto la **Stazione Sperimentale di Granicoltura** di **Caltagirone** (CT), che da circa un anno, oltre a rendere disponibili i soliti 100 grammi di sementi, fornisce a pagamento il servizio di moltiplicazione in base alle quantità richieste. Ciò però non implica una provenienza garantita di tutte le sementi e poichè un grano antico può arrivare a costare anche fino a 8 volte rispetto ad una semola rimacinata, sarebbe auspicabile l'istituzione di controlli direttamente in campo e di una certificazione delle aziende onde evitare frodi, in caso di maladefe, o maldestra interpretazione di una varietà, nei casi di buonafede o ignoranza. Anche in questo caso ci potrebbe tornare in aiuto la **Stazione di Granicoltura**, il cui Direttore, **Gianfranco Venora**, ha di recente messo a punto un sistema ottico-informatico per il riconoscimento anche a distanza delle varietà vegetali tramite immagini.

In conclusione, diversi miti negativi sui grani moderni sono stati sfatati: OGM, uso massiccio di radiazioni, piuttosto che al divieto di coltivazione e/o vendita dei semi di grano antico, tutte vere panzane che in troppi e per troppo tempo si sono propagate in rete e sui social, verità e normative che però non hanno intaccato la validità nutrizionale e salutistica, nonchè quella sociale, dei grani antichi siciliani, illustrando prove scientifiche, casi reali e leggi ben documentate, un momento di chiarezza indispensabile che ha rafforzato i grani della nostra tradizione senza la necessità di demonizzare altri prodotti.

moocasa_albumid=6206114728235469329