Piccola storia, cultura e coltura in Sicilia dei grani antichi e moderni

Scritto da Francesco Schifano
Mercoledì 28 Agosto 2013 18:08

Nessun'altra pianta come il frumento ha influenzato la storia dell'uomo, dal neolitico fino ai giorni nostri, condizionando talmente le sue azioni e segnando profondamente gli eventi che hanno portato all'attuale assetto della geografia sociale e politica di vaste aree del pianeta. Tutte queste convergenze storiche, tra uomo e frumento, si posso intuire nei significati che il primo ha attributo a quest'ultimo, in termini di soddisfazione di necessità primaria per il suo sostentamento materiale, si potrebbe infatti sostenere che: "non ci sarebbe stata storia dell'uomo senza frumento, ne storia del frumento senza l'uomo".

Diecimila anni fa l'uomo ha iniziato ad addomesticare le piante che gli servivano come sostentamento: nacque così l'agricoltura, una delle prime fu proprio il frumento. La sua importanza per l'evoluzione del genere umano è testimoniata dalle credenze popolari degli antichi popoli che lo ritenevano un dono degli dei. L'illustre botanico **Bertolino** studiò sulle origini del grano e si sbilanciò a favore dell'origine siciliana, confortato da citazioni nell'Odissea e dal fatto di averlo trovato spontaneamente sull'isola. Dopo l'ultima glaciazione, avvenuta 13.000 anni fa alla fine del paleolitico, la temperatura comincio a elevarsi fino a stabilizzarsi nel continente euroasiatico, determinando una forte emigrazione umana in zone più fertili, vocate all'agricoltura ed in particolare alla coltivazione del grano. L'insediamento interessò una parte molto rigogliosa: "**la mezza luna fertile**", questo territorio si estende dalla penisola del **Sinai**, costeggiando tutto il **Mediterraneo**. Questa estesa zona presenta una vasta gamma di situazioni metereologiche che sono adatte alla vita di numerose specie vegetali, determinante per l'agricoltura fu la presenza di molte specie spontanee di graminacee, come il grano, che determinò un aumento della popolazione e della sua coltivazione. Esso passò quindi dall'Egitto in **Libia** e da qui in tutta la costa africana settentrionale, arrivando anche in **Sicilia**.

In **Sicilia**, si hanno notizie indirette di coltivazioni di frumento da reperti archeologici datati 7300-6500 a.c dove sono stati trovati paglia e cariossidi carbonizzate. Anche le sacre scritture parlano del grano, basti pensare alla parola "bet-leheni" che vuol dire casa del pane. Anche il mondo dei romani e greci ha parlato del grano, la dea greca **Demetra** ebbe una figlia da **Zeus**, **Persefora**. **Persefora** da ragazza venne rapita e si dice che **Demetra**, per la gioia di aver ritrovato sua figlia fece germinare il grano. **Demetra** fu adottata dai romani con il nome **Cerere** (da cui il termine cereale). La **Sicilia** divenne un vero e proprio granaio che i greci sfruttarono dopo aver cacciato i siculi. Nell'antica **Roma** le città erano formate da grandi masse popolari, gli approvvigionamenti di frumento erano assicurati dalle colonie, in particolare da quelle delle coste mediterranee, che rappresentavano il vero granaio dell'impero. Con l'invasione di queste coste a opera dei vandali, l'impero non poteva più contare sulle scorte di grano e questo segnò un calo demografico, molte terre coltivate a frumento vennero abbandonate e nel corso dei secoli si degradarono, finì così il sistema agrario romano, l'uomo entrò cupamente nel medioevo.

Tra VIII e XIII secolo si ebbe un notevole incremento dell'agricoltura, sull'orma di questi eventi rifiorirono i commerci di grano. La coltura del grano tornò ad avere importanza a partire dalla metà del quattrocento, allorchè la popolazione cominciò a ricrescere vertiginosamente, essa vide poi una particolare fioritura tra la fine del '700 e gli inizi dell'800. **Arthur Young** studiò molto le varietà più basse, rispetto a quelle più alte, anche fino a un metro di altezza in quanto grazie al processo di meccanizzazione, con l'invenzione della prima trebbiatrice del 1809, si riscontrarono dei problemi, poi ricomparsi nell'agricoltura moderna.

L'uomo, anche attraverso l'arte, ha dato valore al frumento facendolo diventare il principale sfondo e paesaggio nei suoi dipinti, introducendolo anche nella vita quotidiana ed economica, raffigurandolo nelle monete. Il frumento non ha tracciato solo la storia dell'uomo, ma ha tracciato, e traccia ancora oggi, l'ambiente paesaggistico del nostro territorio. In tutto il mondo e in tutte le riviste la **Sicilia** viene identificata con una calda colorazione del paesaggio e il giallo brillante su intere colline, della senape selvatica in fiore e il giallo pastello a fine maggio. Quindi il grano è anche considerato come un marchio che identifica la **Sicilia**. La nostra isola è famosa per gli itineranti artistici di città in città, di paese in paese, ovunque si può trovare un' attrattiva, che sia un palazzo o un rudere, ma il paesaggio predominante è senza dubbio quello plasmato dalla coltura (e cultura) del grano nelle diverse aree della **Sicilia**. Il nostro paesaggio cerealicolo si estende per circa 320.000 ettari, con una distribuzione territoriale alquanto diversificata, per varietà ed epoca di semina. Nella Sicilia centrale (**Palermo-Caltanissetta**) essa è caratterizzata da colline medio-alte con semina tardiva, qui si registrano in media le produzioni più elevate, con punte di 60/70 q/he. Nelle zone marginali costiere (**Agrigento-Ragusa-Catania**), si trovano terreni di bassa collina in cui si pratica meno "ringrano", in cui la produzione si aggira intorno ai 15-20 q/he.

Fra le varietà di grano coltivate in **Sicilia** spiccano il **Simeto**, seguito da specie autoctone e importanti perchè antiche come il **Russello** e la **Timilia**, che oggi contano un comprensorio di coltivazione in tutta la Sicilia di soli circa 200 he. I grani antichi siciliani, sono il patrimonio genetico appartenente alla biodiversità mediterranea e frutto della selezione fatta dai contadini in novemila anni di storia. La loro coltivazione è stata abbandonata per decenni, soppiantata da nuovi grani modificati. Tutto iniziò quando il grano fu nanizzato, poichè c'era la necessità da parte delle industrie chimiche di piazzare il nitrato di ammonio, ma anche delle industrie meccaniche di vendere le nuove macchine per la raccolta della granella. Un'altro motivo della causa della scomparsa e abbandono dei grani siciliani è stato quello di togliere il diritto di semina al contadino, diffondendo grani sempre più iperproteici, che il nostro intestino non riesce a digerire, presumibilmente dando così origine alla intolleranze oggi così diffuse. Ma il motivo principale è stato quello della resa della granella, in quanto i grani antichi producono il 50% in meno rispetto alle varietà moderne, 20 q/he invece di 40-50 q/he, ed anche il suo prezzo sul mercato, in quanto un chilogrammo di pasta con grano antico siciliano costa 5€ al chilo, mentre 1 kg di pasta con grano moderno costa 90 centesimi, trascurando però il rapporto qualità-prezzo. Le differenze tra i grani siciliani antichi e quelli moderni si riscontrano in diversi settori: botanico e agronomico.

Uno dei grani siciliani coltivato nella provincia di **Trapani-Ragusa-Siracusa** è il "**Russello**", esso si presenta con foglie verde scuro e margini scabri, con guaine verdi e sfumature rosee, la paglia è di un giallo scuro, molto rigida con l'ultimo internodo semi pieno. La spiga, fusiforme semi densa, è molto fragile, ciò crea problemi durante la raccolta con la dispersione della granella nel terreno a causa del forte impatto della barra di taglio della mietitrebbia. L'altezza della spiga si aggira intorno al metro e mezzo, con la granella più grande di due volte rispetto ad un grano moderno. La cariosside è lunga, più o meno gibbosa con una struttura vitrea. Il **Russello** è una specie mediterranea non molto produttiva e resistente alla ruggine, al mal del piede ed al carbone. I parametri di misura del **Russello** determinano dei punti morti nella raccolta ovvero: durante la mietitura a causa della sua altezza le spighe si accavallano negli spartitori della barra di taglio, provocando uno stipamento nella raccolta e nel nastro trasportatore, un'altro problema si riscontra nel processo di trebbiatura, con le cariossidi molto grandi avviene un intasamento periodico dei crivelli del gruppo trebbiante.

Il “**Simeto**” è una specie moderna introdotta nella nostra cerealicoltura. Si presenta con un altezza generalmente compresa tra 70-100 cm che facilita la meccanizzazione, evitando i problemi elencati precedentemente con il **Russello**. Le foglie sono generalmente di colore verde e ricoperte da una peluria biancastra. Le spighe sono molto regolari, a forma di barca e hanno un colore giallo oro. La granella è molto attaccata alle glume, ciò evita dispersioni, come invece accade nel **Russello**. Infine le cariossidi sono state modificate geneticamente, dandogli una forma perfetta, per evitare intasamenti nel gruppo trebbiante. Il culmo presenta molti internodi vuoti, ed essi sono molto flessibili, questa è un’altra caratteristica che evita problemi durante la meccanizzazione, sia nella trebbiatura che nel processo di impallo della paglia.

Il **Russello**, come tutti i grani antichi siciliani, è considerato a semina tardiva (febbraio-marzo), a cui l’ agricoltore è spesso obbligato a causa di autunni troppo irregolari, ovvero piovosi, che ritardano la regolare semina dei frumenti moderni (ottobre-novembre), come nel caso del **Simeto**. Per il controllo delle infestanti, nel caso della specie antica del **Russello**, non è necessario nessun intervento in quanto l’epoca di semina tardiva permette un ottimo contenimento e la sua altezza elevata evita anche la radiazione solare più bassa, che di solito favorisce la germinazione delle infestanti. Per quando riguarda le specie moderne, a causa del periodo di messa a dimora del seme e della sue basse altezze, non abbiamo un controllo naturale delle infestanti, quindi bisogna intervenire con dei trattamenti, per non ridurre le rese produttive. Queste azioni di diserbo con agrofarmaci compromettono le caratteristiche qualitative del grano e conseguentemente della farina da esso prodotta. Queste serie periodiche di interventi vanno inoltre ad intaccare anche il bilancio aziendale, gli agrofarmaci hanno infatti un costo elevato e rappresentano circa il 50% delle spese che l’azienda agricola deve affrontare per la salvaguardia del raccolto di grano moderno. Nel processo di concimazione molti studi hanno portato alla luce come il **Russello** non richieda grandi quantità di azoto, rispetto al **Simeto,** che per crescere e avere ottime rese ha un fabbisogno nutritivo molto più elevato. Riducendo la concimazione di azoto si riduce anche l’impatto ambientale, ovvero l’inquinamento delle falde acquifere, da ciò si può dedurre come il **Russello** sia una varietà di grano che ha tutti i requisiti di una vera e propria coltivazione biologica, sia in campo che sulla tavola.

Come visto in questo articolo, il grano riveste un ruolo centrale nel mondo agricolo e nella vita umana, ma soprattutto i grani antichi, che sono il patrimonio e la storia vera a propria della **Sicilia**, i quali devono essere tutelati. Una loro reintroduzione sarebbe di particolare interesse e ricaduta economica del territorio, connesso alla salvaguardia delle tradizioni del mondo rurale siciliano, stimolerebbe inoltre le popolazioni a non abbandonare l’ambiente rurale, con addirittura la creazione di nuove figure professionali. Il presente scritto ha richiesto la conduzione di indagini dirette sul territorio di **Roccapalumba** ed un contatto più stretto con gli agricoltori locali più conservatori, in particolare uno dei più grandi e antichi uomini di esperienza nel mondo della cerealicoltura roccapalumbese: il Sig. **Saverio Nicosi**, che ne ha fatto del grano e della tradizione parte della sua vita, il quale ancora oggi coltiva e cura con amore insieme ai due suoi figli, queste persone rappresentano una memoria storica che nessun libro ci potrà mai insegnare.

*Alcune parti dell'articolo sono state elaborate basandosi sul libro: "**I frumenti siciliani**" di **Ugo De Cillis** e sul contributo storico della memoria del Sig. **Saverio Nicosi** di **Roccapalumba**.*