

La storia della granicoltura siciliana in un campo

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 05 Giugno 2014 13:12



Il mio primo contatto con i grani antichi siciliani avvenne nel 2003, grazie al **Panificio Badamo di Isnello**, ma li promuovo attivamente dal 2011, anche se parlare di **Tumminia** o **Russello**, solo 3 anni fa, era comunque una grande novità. Oggi, invece, quasi tutti li conoscono o ne hanno sentito parlare e chi li promuove, a parte i produttori che ne hanno fatto una bandiera, spesso si qualifica come esperto, anche se arrivato all'ultimo minuto. Non a caso, il logo di CucinArtusi.it ha alla sua base un giallo campo di grano.

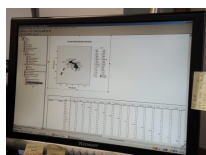
In passato ho approfondito le mie conoscenze agronomiche, nutrizionali e salutistiche grazie a produttori, trasformatori, ricerche dell'**Istituto Tumori di Milano**, il **Consorzio Ballatore** e tanto altro, ma non avevo mai visitato quella che, a tutti gli effetti, rappresenta la struttura più importante della filiera granicola siciliana: la **Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia di Caltagirone**.

Il contatto, peraltro semplice e immediato, tra me e **Nello Blangiforti**, agronomo della struttura, è sfociato in un invito per lo scorso **29 Maggio 2014**, in occasione della **Giornata di Campagna** organizzata dall'istituto, permettendomi di colmare una mia grande lacuna. Il programma prevedeva un convegno, un giro tra i campi e, dopo una sosta per il pranzo, anche un momento di discussione con il pubblico intervenuto.



Durante la prima fase, quella del convegno intitolato "**Durum Wheat Biodiversity**" e realizzato nell'ambito della Misura 111 del PSR Sicilia 2007-2013, sono state illustrate le grandi opportunità costituite dalla granicoltura siciliana, i numerosi punti affrontati durante le relazioni presentate, possono essere riassunti come di seguito: storia dell'ente, micotossine, caratteristiche nutrizionali e salutistiche, identificazione delle varietà, micorizzazione e problematiche amministrative dell'ente.

I qualificati relatori sono stati anticipati dall'intervento di **Gianfranco Venora**, direttore della struttura, che ha esordito raccontando la storia di quello che oggi rappresenta un importante avamposto della salvaguardia della biodiversità siciliana e quindi mondiale. La **Stazione Sperimentale** venne costituita come consorzio nel **1927**, in seguito alla necessità di autonomia delle materie prime scaturita dalle politiche del ventennio fascista. **Benito Mussolini**, così come fece in altri campi, promosse la ricerca scientifica della granicoltura nel luogo più adatto, in questo caso quello che fu il granaio dell'impero romano: la **Sicilia**. L'istituto ebbe la prima sede nel **Bosco di Santo Pietro**, poi a **Catania**, infine a **Caltagirone** per poi tornare recentemente in quella che fu la sua collocazione di origine, in una incontaminata riserva, sempre a pochi chilometri dal paese di **Caltagirone**. La sede è stata ristrutturata per metà, ma per il rimanente 50% stanno per iniziare i lavori che ne faranno un centro di divulgazione scientifica ancora più bello e funzionale. La prima ricerca compiuta dall'istituto, ad opera di **Ugo De Cillis** suo direttore iniziale, fu quella di catalogare e conservare tutte le circa 50 varietà di grano coltivate in **Sicilia**, è solo grazie ad essa e alla pubblicazione "I frumenti siciliani", che le raccoglie e illustra, se oggi, quel prezioso patrimonio di biodiversità è ancora intatto.



Gianfranco Venora, direttore da soli due anni, dopo averne trascorso più di 30 come dipendente

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 05 Giugno 2014 13:12

in qualità di biologo, ha trascorso gli ultimi 20 studiando un sistema di identificazione sicura dei grani. Egli ha utilizzato due concetti presenti in altri campi di identificazione, quello dei marcatori microbiologici e quello della ricognizione delle immagini. In un recente passato mi sono già occupato delle ricerche per la tracciatura e identificazione dei prodotti caseari di **Capra Girgentana** e **Vastedda del Belice** condotti da **Baldo Portolano**, docente e ricercatore del **Dipartimento Agrario dell'Università di Palermo**. Il sistema studiato ed applicato da **Portolano**, ma utilizzato anche in altri ambiti, consiste nell'identificazione di alcuni marcatori genetici caratterizzanti, da riscontrare poi con dei semplici ed economici esami di laboratorio. Il sistema di **Venora**, si basa sempre su dei marcatori, ma in questo caso costituiti da una sorta di impronta morfologica numerica tratta da una foto o scansione la quale, una volta codificata, consente di essere sovrapposta ad un'immagine del seme, al fine di riscontrarne le similitudini e trarne un risultato percentuale di coincidenza. Un sistema molto semplice e poco costoso, utilizzabile anche remotamente, le scansioni di un seme possono essere inviate via email, ma altamente preciso ed esportabile in altri contesti, come ad esempio quello delle leguminose, tra l'altro già in fase di studio presso lo stesso istituto. Il "**Metodo Venora**", come mi piace chiamarlo, è stato già messo a punto e attende solo il completamento del database di riferimento prima di essere pubblicato e aperto alla comunità scientifica. La **Stazione di Granicoltura** ha già applicato con successo il "**Metodo Venora**" ai semi delle varietà autoctone viticole della regione **Sardegna**, riconoscendole e catalogandole in maniera univoca. Un'altra applicazione dell'analisi di immagine, messa a punto da **Venora** e dal suo staff, è quella della valutazione della "**bianconatura**", un parametro classificatorio della granella. Con un apposito apparecchio, costituito da una piccola fotocamera e un computer portatile, si potrebbe, facilmente ed in pochi secondi, stabilire l'alterazione dell'endosperma della cariosside, (parte interna del chicco di grano), in modo da attribuire la giusta categoria di prezzo al prodotto.

{youtube}JLMdytYTMrE{/youtube}



Durante il convegno, **Giuseppe Russo**, biologo-nutrizionista del **Consorzio Ballatore** di Palermo, altro ente che si occupa della granicoltura siciliana dal punto di vista del monitoraggio e divulgazione delle varietà, ha approfondito le importanti tematiche degli aspetti nutrizionali e salutistici dei grani duri siciliani, antichi e moderni. E' noto come in **Sicilia** il fenomeno delle micotossine sia quasi assente, esso sono delle sostanze cancerogene prodotte da muffe che affliggono il raccolto non solo in pianta, ma anche durante il trasporto e lo stoccaggio, in quasi tutte le parti del mondo. In **Sicilia**, grazie alle particolari condizioni di clima secco, esse non si formano se non in misura molto limitata, agevolando la riduzione dell'uso di fitofarmaci e la produzione in regime biologico. Inoltre, il glutine dei grani antichi siciliani, possiede un proteina più semplice o comunque più facilmente riconoscibile dagli enzimi del nostro stomaco preposti alla loro digestione, facilitandone la metabolizzazione e scongiurando la cosiddetta **G.S.**, cioè quella che gli americani chiamano "**Gluten Sensitivity**", intolleranza che si pensa possa dipendere dall'uso dei grani moderni, portatori di proteine più complesse, addirittura si pensa che una delle cause della celiachia possa dipendere da un mancato riconoscimento di tali proteine. Quindi, anche se il grano duro siciliano non ha particolari attitudini alla pastificazione è particolarmente indicato in caso di lievitazione, bisogna tenere presente che è comunque più ricco di antiossidanti, di antitumorali chiamati "**lignani**" ed ha un indice glicemico tendenzialmente più basso, di circa la metà rispetto a quello del grano tenero. Inoltre, **Giuseppe Russo**, ha concluso il suo intervento affermando che il pane e la pasta di grano duro, soprattutto se siciliani e di antico germoplasma, non fanno ingrassare! Anzi, sono nutrizionalmente interessanti e salutari per la nostra alimentazione.

A causa delle micotossine, non bisogna però demonizzare le muffe, ne esistono di buone e di utili, come ad esempio la penicillina, ma ci sono altri ceppi che possono essere molto interessanti in campo agronomico. Alla **Stazione di Granicoltura** si sta infatti sperimentando la "micorizzazione dei semi". Chi si occupa della coltivazione dei funghi o è agronomo sa bene cosa sia la micorizzazione, inoltre i meccanismi simbiotici tra piante e funghi sono ben conosciuti. In sostanza, si tratta di applicare particolari ceppi fungini ai semi i quali, una volta piantati e

La storia della granicoltura siciliana in un campo

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 05 Giugno 2014 13:12

germogliati, verranno agevolati nell'assunzione dei nutrienti del terreno, grazie alla simbiosi che si viene a creare naturalmente. I risultati sono evidenti, sia nel grano che nei legumi, come si può evincere dal confronto visivo delle parcelle di campo trattate e non trattate, in sperimentazione presso l'istituto.

La **Stazione** è inoltre sempre stata molto attiva nel miglioramento delle varietà cerealicole, costituendone spesso di nuove. Grazie ad opportuni incroci e selezioni, presso l'ente sono nati il **Simeto**, oggi molto diffuso in tutta la **Sicilia**, il **Capeiti**, il cui ideatore, Prof. **Calcagno**, era presente in sala in qualità di ex direttore dell'istituto, ma anche il **Platani**, il **Russello SG8**, la **Tumminia SG3** e, nel campo delle leguminose, la lenticchia **Mirta**, i ceci **Principe**, **Califfo** e **Sultano**, nonché le vecchie **Gran Veliero** e **Velox**.



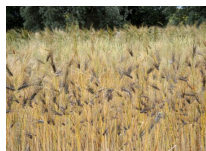
Ovviamente, non posso certamente tralasciare l'approfondimento dell'obiettivo principale dell'ente, esso è quello di custode dell'identità del grano siciliano e svolge questo compito in modo semplice ma gravoso. Invece di utilizzare fantascientifiche tecniche criogeniche, è stato usato l'approccio della semina a rotazione e la conservazione dei semi in frigo a +5 gradi sottovuoto per un massimo di 5 anni. Questo però non consente la disponibilità di grandi quantitativi di semi che comunque l'istituto, in piccole dosi, ha sempre fornito soddisfacendo ogni richiesta. Da quest'anno, invece, è iniziata la raccolta degli ordini anche per quantità considerevoli, ma con dei vincoli. Solo i granicoltori in possesso di un accordo di filiera, finalizzato all'uso e promozione dei grani antichi, potranno richiedere la moltiplicazione, dietro congruo pagamento, delle varietà necessarie. Sarà cura della **Stazione**, nel corso di una stagione di produzione, moltiplicare e certificare la purezza delle varietà, per poi fornirle al richiedente.

Un altro servizio prestato a terzi dall'istituto è quello delle analisi grazie al ben attrezzato laboratorio, tra l'altro comprensivo di un piccolo molino e forno per la panificazione, tramite il quale vengono condotti anche valutazioni sensoriali per il prodotto finito.



E' però inspiegabile come l'attività dell'ente, già a ridotto organico, dall'eccellente curriculum, con le straordinarie prospettive delle ricerche già effettuate e con un mercato che sempre di più si orienta verso la granicoltura sana di una volta, sia invece totalmente bloccata e costretta a gestire solo l'amministrazione ordinaria, a causa della mancanza di una figura amministrativa ormai dal **Febbraio 2013**, indispensabile per consentire l'utilizzo dei fondi già stanziati e la partecipazione ai nuovi bandi di ricerca. Di questa situazione, la politica ha provato a dare risposta durante il convegno, grazie alla presenza della deputata **Angela Foti**, che al parlamento regionale sta cercando di perorare la causa dell'istituto, ma soprattutto con il Dott. **Santo Primavera**, capo gabinetto del nuovo assessore all'agricoltura **Paolo Reale**. Ovviamente, in questa occasione, il Dott. **Primavera** ha potuto solo registrare le problematiche dell'ente, fase comunque indispensabile per poterle poi sottoporre all'assessore di riferimento. Non si tratta di dover stanziare denari, bensì solo di nominare una figura amministrativa presidente o commissario che sia, ma senza una reale volontà politica nulla si potrà risolvere e noi siciliani continueremo a rischiare di perdere la biodiversità che l'istituto custodisce, insieme a quelle ricerche, curate da precari che a volte prestano gratuitamente la loro opera, che potrebbero farci diventare un punto di riferimento mondiale nel campo della granicoltura. In sostanza, la struttura attualmente si regge in piedi, con dei risultati, grazie all'impegno ed alla passione di un manipolo di uomini, che credono in quello che fanno come se fosse una missione!

Durante il convegno, si è ovviamente parlato anche di **Born in Sicily**, un concetto innovativo diventato legge grazie a **Dario Cartabellotta**, precedente assessore all'agricoltura, ma ancora senza applicazione pratica poiché manca, anche in questo caso, la nomina della commissione esaminatrice per la biodiversità che dovrà procedere ad inserire le varietà nel previsto albo. Anche in questo caso non ci sono soldi da stanziare, solo delle nomine a costo zero da effettuare, magari di esperti già dipendenti dell'assessorato, e ce ne sono parecchi, ognuno ferrato nel proprio campo di attività. Si potrebbe mettere insieme una bella commissione di valutazione e iniziare a popolare il prezioso elenco, in modo da premiarlo tramite i bandi del prossimo **PSR Sicilia**, tutto ciò, ripeto, senza gravare sulle casse regionali e sempre volontà politica permettendo.



Dopo un tour presso la vicina **Azienda Vaccarizzo**, sede dei campi di collezione e moltiplicazione di grani e legumi, la giornata di campagna si è conclusa presso l'agriturismo **Terra Nostra**, una cooperativa sociale attiva all'interno della riserva di **Borgo Santo Pietro**. Dopo un buffet a base di prodotti preparati con grani antichi e sane verdure locali, si è aperto un dibattito tra pubblico ed esponenti della filiera granicola siciliana. L'imprenditore **Giuseppe Li Rosi**, di **Terre e Tradizioni di Raddusa (CT)**, ha raccontato le sue peripezie nel reintrodurre i grani antichi nella sua azienda, ma anche di come hanno decretato il successo della sua impresa. Poi è stata la volta del Dott. **Paolo Guarnaccia**, ricercatore della Facoltà di Agraria dell'Università di Catania, il quale ha spostato il focus sull'agricoltura biologica, biodinamica e di come i grani antichi costituiscano un esempio di colture sostenibili, inoltre, secondo **Guarnaccia**, oggi il nostro grano è paragonabile al vino siciliano di pochi decenni fa, viene cioè utilizzato per tagliare altri cereali con lo scopo di abbassarne il livello di micotossine o di elevarne altre caratteristiche organolettiche e/o nutrizionali. Infine, **Roberto Angileri**, amministratore delegato della **Pro.Se.Me.** di **Piazza Armerina (EN)**, ha parlato delle problematiche del comparto, ma anche dell'attività di ricerca condotta dalla sua azienda che, pochi anni fa ha rilevato il pastificio **Cerere**, già produttore dell'ottima **Pasta Ceccato** e oggi anche di **Valle del Grano**, preparata totalmente con grano duro dichiaratamente italiano, già questa una conquista, ma anche in grado di assicurare verbalmente, non potendolo scrivere per delle stupide normative, la provenienza siciliana della materia prima.

moocasa_albumid=6018970248106096209