



# Slow Food® Comunità

## PER LA VALORIZZAZIONE DEI GRANI ANTICHI DI SICILIA

### **Disciplinare di produzione**

Nello standardizzare il disciplinare cui devono attenersi i produttori che vogliono aderire alla Comunità dei grani antichi, ci siamo rifatti sia alle linee guida previste da Slow Food Italia per la coltivazione delle varietà vegetali sia ad alcuni spunti ripresi da un disciplinare di produzione fornito dalla Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia che recita così:

la produzione con tecniche ecosostenibili del grano avviene all'interno di un programma di avvicendamento colturale che ha come fine il mantenimento ed il miglioramento nel tempo della funzionalità dell'agroecosistema aziendale. Il cereale è componente temporanea di questo sistema: da esso è sorretto nella produzione e ne condiziona il funzionamento. In particolare suoli dotati di sostanza organica e disponibilità di azoto, di buona struttura (ridotto grado di compattamento) e contenuta presenza di infestanti, consentono l'adozione di tecniche di lavorazione semplificate e limitano il ricorso a fertilizzanti organici. Si riduce, così, l'interferenza della coltivazione sull'ambiente e sugli equilibri in esso in atto ed il peso economico dell'agro-tecnica. Il grano, inoltre, per le caratteristiche dell'apparato radicale, di tipo fascicolato e dotato di elevata capacità esplorativa, contribuisce alla strutturazione dei terreni, in particolare contrastando i progressivi fenomeni di compattamento, principale causa della riduzione di fertilità degli stessi dalle linee guida di slow food

Si parla in generale di varietà locali coltivate attraverso tecnica in Biologico o di Agricoltura Integrata. La tecnica agronomica prevista per la produzione del grano (duro) prevede la seguente successione di operazioni colturali: effettuazione di una lavorazione medio-profonda nel periodo estivo-autunnale in funzione alla precessione colturale e all'andamento climatico, seguita da almeno una superficiale per preparare il letto di semina. Con riferimento alla gestione del suolo, è vietata la monosuccessione del frumento duro. È necessario far seguire a tale cereale una leguminosa da granella o da foraggio, oppure altre colture non cerealicole o ancora il maggese. La coltivazione deve essere sostenibile, non sono ammessi metodi di coltivazione convenzionali ed è esclusa la coltivazione fuori suolo.

È inoltre autorizzata una concia ecosostenibile ( autorizzata dall'agricoltura biologica). La coltivazione deve utilizzare interventi di tipo manuale o minimamente meccanizzati, in questo secondo caso devono essere appropriati e a basso impatto ambientale. Per la concimazione si devono usare principalmente concimi di origine organica. Sono da prediligere le fertilizzazioni effettuate con compost di produzione aziendale o letami maturi derivanti da allevamenti locali . Si devono attuare tutte le buone pratiche agronomiche volte al mantenimento e al miglioramento della fertilità del suolo (consociazioni, rotazioni). Sono vietate le lavorazioni profonde (es. scasso) oltre i 30 cm. Il controllo della flora spontanea deve essere attuato solo con buone pratiche agronomiche (mezzi di tipo fisico e meccanico). I prodotti per la difesa devono assicurare un basso impatto ambientale e possono essere somministrati preferibilmente secondo i modi, i tempi e le quantità indicate dalla normativa in materia di agricoltura biologica e biodinamica. In alternativa è consentito fare riferimento a quanto previsto dalla lotta integrata, dimezzando però il numero dei trattamenti rispetto a quanto previsto dai disciplinari regionali. Quando è possibile, deve essere praticata la lotta biologica. Sono assolutamente vietati prodotti contenenti neonicotinoidi. Non è ammessa la somministrazione di ormoni e altre sostanze stimolanti, di acceleratori di crescita, della maturazione e delle altre fasi del ciclo vitale della pianta. . Nella fase del post raccolta è vietato l'uso di sostanze chimiche. Gli unici mezzi ammessi per la conservazione sono quelli di tipo fisico (atmosfera modificata, trattamento a

freddo). Nella fase di conservazione (pre e post confezionamento) è vietato l'uso di qualsiasi sostanza chimica, nonché trattamenti con l'anidride carbonica. Gli imballaggi devono essere in materiali riciclabili e, se possibile, biodegradabili e occorre evitare il packaging secondario (ovvero il ricorso a più livelli di confezioni). In particolare, vanno evitati il più possibile i materiali plastici e sono da preferire materiali naturali e legati alle tradizioni artigianali del territorio.

Questo insieme di principi ben si adattano alla coltivazione dei grani antichi siciliani sia che si parli di grano duro che tenero. Una loro caratteristica è quella di essere più resistenti agli attacchi di infestanti che in genere sovrastano e non necessitano quindi di diserbanti chimici; il sole caldo siciliano li difende da muffe e quindi non necessitano di prodotti di sintesi e infine l'avvicendamento colturale fa sì che i terreni ben azotati non necessitano di concimi chimici.