



Slow Food® Comunità

PER LA VALORIZZAZIONE DEI
GRANI ANTICHI DI SICILIA

Grani antichi e contadini custodi siciliani

In Sicilia negli ultimi anni si sta assistendo alla rinascita dei grani antichi siciliani, volano dell'economia contadina locale e di promozione della biodiversità.

L'esigenza dello riscoprire i grani antichi nasce dopo aver preso consapevolezza della dannosità per l'essere umano della tradizionale farina di grano tenero bianca 0, o 00 con la quale produciamo pane, pasta ed ogni prodotto da forno. Questa farina è ricavata da grani prodotti su larga scala, selezionato e modificato nel corso degli anni per rendere più ricca e abbondante la produzione, sebbene più povero dal punto di vista nutrizionale.



Le modifiche genetiche del grano da agricoltura intensiva (nanizzato) nascono all'indomani della seconda guerra mondiale e con la necessità da parte dell'industria chimica di allocare il nitrato di ammonio, residuo della seconda guerra mondiale. Le conseguenze in larga scala contemplan la perdita di sementi locali (biodiversità), un cambiamento nella struttura chimica dei grani di largo consumo, la disattivazione di alcune aziende agricole, perché il contadino è stato costretto ad acquistare dall'industria i prodotti chimici. Prima il nitrato di ammonio, poi i fosfati, per continuare con i diserbanti e i fungicidi necessari per difendere le piante nanizzate, che hanno un sistema immunitario più sensibile alle malerbe e alle malattie.

Oggi si assiste ad una riscoperta dei grani antichi siciliani ovvero di varietà del passato rimaste autentiche e originali e che non hanno subito alcuna modificazione da parte dell'uomo per aumentarne la resa. La Sicilia, un tempo definita granaio d'Europa, annovera una tradizione cerealicola millenaria. Tra i più conosciuti a livello nazionale è il Senatore Cappelli ma ne esistono molti altri a seconda della regione di produzione la Tumminia, il Grano Monococco, il Gentil Rosso, il Russello, il Maiorca, ecc.

La principale ragione di questo interesse crescente risiede nel fatto che i grani antichi, benché producano il 50 per cento in meno rispetto alle varietà moderne (20 quintali per ettaro invece di 40 o 50) hanno un bassissimo indice di glutine e per questo sono più digeribili. L'indice di glutine alto, del grano geneticamente modificato, velocizza il processo di pastificazione, favorisce anche il processo di trasporto ma il nostro intestino non lo riconosce e comincia a produrre radicali liberi che causano mali che vanno dalle allergie ai tumori.

Secondariamente la riscoperta dei grani antichi sta nella loro resilienza, essendo specie adattate all'ambiente locale, sono più resistenti al clima e ai patogeni, di conseguenza necessitano meno cure, acqua e fitofarmaci. A differenza dei grani moderni abituati a ricevere il concime dall'alto, sono capaci di trovare micronutrienti nel terreno che vengono trasferiti nel prodotto finito.

L'acquisto di grani antichi, oltre ad essere strumento di cura e prevenzione, per la salute umana, si configura come un volano dell'economia locale.

Intanto perché comprarli sostiene i piccoli produttori locali che ancora coltivano nel rispetto della terra e delle tradizioni, inoltre è un ottimo metodo per scegliere la filiera corta ed evitare di prendere prodotti che arrivano da chissà dove.

Infine acquistare grani antichi significa tutelare la biodiversità del proprio territorio o di altre zone di Italia. Questi grani infatti, proprio perché i costi di produzione sono più elevati a fronte di una resa più bassa, rischiano di scomparire e ciò ovviamente sarebbe un vero peccato!

A questo proposito in Sicilia oggi è nata la prima associazione dedicata alla tutela del patrimonio di biodiversità del grano dell'isola, che raccoglie al suo interno una grande e variegata schiera di contadini non convenzionali "Simenza".


Nei campi di Simenza variabilità e mescolanza innescano una selezione naturale che fortifica le spighe e che non ha bisogno della chimica, si adatta alle condizioni ambientali, alla composizione e all'esposizione del terreno. La produzione subisce incrementi dal quarto anno. A livello di promozione della biodiversità con qualche ciclo semina-raccolto-semina, ogni azienda avrà un mix diverso di grani che collaborano tra loro, naturalmente. Questa biodiversità è foriera di almeno due vantaggi: una miglior competitività contro le specie infestanti e un naturale adattamento al cambiamento delle condizioni climatiche. È il principio della selezione partecipata, promosso a livello nazionale dall'Aiab, associazione italiana per l'agricoltura biologica.

In Sicilia, il ritorno dei grani antichi sta trasformando anche il paesaggio. Sui Nebrodi, per esempio, il frumento era scomparso da tempo. Quest'anno 50 ettari di grano hanno riportato l'agricoltura in montagna. Un ritorno analogo si sta manifestando sulle Madonie e sui Peloritani. Non è un processo facile. Le leggi sulle sementi favoriscono le multinazionali del settore: un pugno di aziende controllano quasi il 60% dell'industria sementiera e non sembrano preoccuparsi di pochi nostalgici delle coltivazioni tradizionali.

Il movimento siciliano per liberare la produzione di cibo dalle leggi delle colture intensive e inquinanti è vasto. Le facoltà di Agraria sono gettonatissime e la ricerca avanza: a Caltagirone esiste una Stazione consorziale sperimentale di granicoltura che dipende dall'assessorato regionale all'agricoltura e che ha redatto un catalogo di oltre 250 varietà di grano e di 50 leguminose siciliane.

In rappresentanza della provincia di Messina fanno parte del nuovo movimento le associazioni "La Spiga" di Gioiosa Marea e "Terre di Gazzana" di Longi, oltre alle aziende "Agriturismo La Porticella" di Patti, che fa parte anche del consiglio direttivo, e "La boutique del pane" di Tommaso Cannata, di Messina.





I grani antichi generalmente si commercializzano nei negozi di alimentazione biologica, nei mercati contadini, in alcuni alimentari molto forniti o specializzati in prodotti artigianali, attraverso i GAS Gruppi di acquisto solidale, su internet. I GAS sono gruppi di acquisto, organizzati spontaneamente, che partono da un approccio critico al consumo e che vogliono applicare i principi di equità, solidarietà e sostenibilità ai propri acquisti (principalmente prodotti alimentari o di largo consumo).

I consumatori hanno varie alternative per acquistare prodotti provenienti da grani antichi: individuare sul proprio territorio un'azienda agricola che li produce e rifornirsi lì, acquistare su internet, costituire o partecipare ad un GAS.

A Catania è nato il primo gruppo di acquisto di Grani e Farine (GAFF) che permette ai consumatori di acquistare collettivamente grano e farina direttamente dal produttore.

Accanto al valore della riscoperta di questi grani antichi in termini di biodiversità, altrettanto importante è cercare di continuare a farli vivere e crescere per il loro valore storico e culturale. Le popolazioni antiche si sostentavano prevalentemente con questi cereali che variavano da zona a zona a seconda delle condizioni ambientali. Un bel patrimonio da tutelare insomma, per non

dimenticare mai l'origine delle nostre terre e per reimmaginare un futuro in agricoltura più redditizio ed attento alla salute dell'essere umano.

Fonti

<http://www.greenme.it/mangiare/alimentazione-a-salute/14362-grani-antichi-vantaggi-dove-trovarli>

<http://www.nerisi.it/storia-del-grano-antico-siciliano/>

<http://catania.meridionews.it/articolo/7703/i-grani-antichi-tornano-sui-campi-siciliani-per-anni-li-ho-coltivati-come-marijuana/>

http://www.repubblica.it/ambiente/2016/04/28/news/la_rivoluzione_dei_contadini_siciliani_3_000_ettari_di_grani_antichi_contro_le_multinazionali-138634847/

<http://www.terranuova.it/Orto-e-Giardino/La-Simenza-siciliana-contro-le-multinazionali>

<https://terraeliberazione.wordpress.com/semu-simenza/>

https://it.wikipedia.org/wiki/Gruppo_di_acquisto_solidale