

CONVEGNO NUOVE FILIERE PER ANTICHE SEMENTI: IL GRANO

Venerdì 12 maggio, 2023 - Palazzo Giavanti, Noto (SR)

Si è svolto il 12 maggio 2023 nella splendida cornice di Noto, presso Palazzo Giavanti, il convegno NUOVE FILIERE PER ANTICHE SEMENTI: IL GRANO, organizzato da Consorzio AVASIM e Slow Flow s.r.l. in collaborazione con la Sezione Sud-Ovest dell'Accademia dei Georgofili. Al Convegno hanno partecipato relatori esperti, provenienti dalle Università di Palermo, Catania e Napoli Federico II, che hanno affrontato in forma interdisciplinare il tema della salvaguardia e della valorizzazione dei grani antichi in linea con il nuovo dettato costituzionale che dichiara la “tutela della biodiversità e degli ecosistemi” diritto inviolabile, “anche nell’ interesse delle future generazioni” (art. 9 Cost.). Il Consorzio AVASIM e Slow Flow s.r.l., da anni, svolgono convegni, conferenze, workshop, dibattiti, per diffondere la conoscenza del mondo delle antiche sementi, a partire dai grani antichi, illustrandone caratteristiche, proprietà e benefici, nonché metodi e sistemi produttivi per creare filiere sostenibili. “I grani antichi e le altre antiche colture sono la base della nostra cultura e delle nostre tradizioni, elementi identitari da tutelare e valorizzare. Le antiche varietà vegetali rappresentano un patrimonio di inestimabile valore da salvaguardare, che coinvolge valori non solo tecnico-scientifici, ma anche sociali ed etici” ha detto l’avv. Alessia Montani, presidente Consorzio AVASIM e Slow Flow s.r.l. Il Presidente Massimo Vincenzini, nei suoi saluti, ha ricordato il ruolo istituzionale dell'Accademia dei Georgofili da sempre attiva nella divulgazione delle conoscenze scientifiche che devono essere alla base di qualunque processo di tutela e valorizzazione e ha concluso “l'Accademia c'è”. Sorpresa e commozione ha poi suscitato il dono dell'accademico Nicola Fiasconaro (dell'omonima Pasticceria Fiasconaro di Castelbuono in provincia di Palermo) al Presidente Vincenzini: una riproduzione in zucchero e cioccolato dell'Albero della Pace, l'opera di Andrea Roggi, in bronzo con base in travertino, situata in Via dei Georgofili a Firenze nel luogo della strage mafiosa del 27 maggio 1993 di cui a giorni cadrà il trentesimo anniversario. Tra i temi trattati nel corso del Convegno: il contributo della genomica alla valorizzazione dei frumenti antichi siciliani (prof. Nunzio D'Agostino. Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli Federico II); la sostenibilità della coltivazione dei frumenti antichi (prof. Albino Maggio. Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli Federico II); le attività di ricerca per la valorizzazione dei frumenti antichi siciliani svolte presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali dell'Università degli Studi di Palermo (prof. Gaetano Amato); i risultati dell'attività di ricerca condotta sui ‘frumenti antichi’ siciliani dal Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università degli Studi di Catania (prof. Salvatore Luciano Cosentino); le proprietà tecnologiche degli sfarinati di grani antichi (prof. Silvana Cavella. Dipartimento di Agraria - Università degli Studi di Napoli Federico II) e, per concludere, le

differenze tra Celiachia, allergia e intolleranza al glutine e le relazioni con la composizione e le caratteristiche dei frumenti (prof. Alberto Ritieni. Dipartimento di Farmacia - Università degli Studi di Napoli Federico II). L'origine dei Grani antichi viene fatta risalire agli inizi del '900, a Nazzareno Strampelli il capostipite di una scuola di genetisti agrari che ha contribuito a migliorare molte specie agrarie, non solo cereali. Strampelli avviò un vero e proprio programma di miglioramento genetico (il primo in assoluto in Italia) del grano mediante incroci e selezione. Strampelli aveva idee innovative e futuristiche e immaginava varietà che combinassero in un unico genotipo tutti i caratteri utili per il grano: resistenza alle ruggini, resistenza all'allettamento, precocità, produttività. Pur ignorando, all'inizio, i principi mendeliani alla base del miglioramento genetico, avviò un programma di incroci scegliendo i materiali genetici idonei a costruire il suo "ideotipo". Le varietà prodotte da Strampelli, direttamente e/o indirettamente, hanno dominato la scena per tutto il secolo scorso. Tre varietà costituite all'inizio del '900 "Ardito", (prima cultivar precoce), "Villa Glori" e "Mentana" sono state coltivate in tutto il mondo e sono anche state utilizzate come genitori in numerosi programmi di miglioramento genetico a livello mondiale. In particolare, la varietà "Mentana" è stata utilizzata da Norman Ernest Borlaug, agronomo e ambientalista statunitense vincitore del Premio Nobel per la pace nel 1970 e considerato il padre della Rivoluzione verde, nei suoi programmi di miglioramento genetico del frumento in Messico che furono propedeutici alla Rivoluzione verde (o terza rivoluzione agricola) avvenuta tra gli anni quaranta e gli anni settanta del Novecento. Delle oltre 60 cultivar costituite da Strampelli, ne vanno ricordate soprattutto due che hanno rivoluzionato la granicoltura italiana: la "Senatore Cappelli", per il grano duro e la "San Pastore", per il grano tenero. Tra le varietà di frumento italiane che hanno fatto la storia della nostra granicoltura ricordiamo anche, per il grano duro, Trinacria, Creso, Ofanto, Simeto, mentre per il grano tenero Frassineto e Capeiti. Dalle interessanti relazioni è emerso chiaramente come molti di questi frumenti presentino importanti caratteristiche agronomiche, tecnologiche e nutrizionali da conservare per futuri programmi di miglioramento genetico e da valorizzare per filiere locali caratterizzate da forti rapporti con territori e tradizioni. Nel pomeriggio, infine, si è svolta un'interessante tavola rotonda che ha visto la partecipazione attiva di esperti del mondo della ricerca e del diritto e di esponenti dell'imprenditoria siciliana, durante la quale è stata avviata la costituzione di un Tavolo Tecnico/Osservatorio, per proposte di legge in materia di tutela e valorizzazione degli antichi semi italiani, a partire proprio dai grani antichi.