

I grani antichi autoctoni

Imparare dal passato

A cura di METRO Academy

In un periodo storico come quello attuale, che sa di un nuovo Rinascimento, risulta interessante prendere in esame quello che comunemente viene identificato come il simbolo della rinascita e della vita stessa: il **grano**. L'elemento principe, che ha scandito il ritmo degli agricoltori fin dalle origini, volteggia nel tempo e nello spazio, riproponendosi ogni volta in nuove varietà. Come è cambiato il grano moderno? Ha senso parlare di grani antichi e di grani autoctoni?

Un punto fermo nel tempo

Quando si parla di grani antichi si parla di **grani originari**, risalenti a migliaia di anni fa, che hanno mantenuto le caratteristiche organolettiche nel tempo e hanno evitato il processo di miglioramento genetico evolutivo.

Tra le tipologie più antiche troviamo la varietà **Rieti**, da cui è stato ottenuto tra gli anni Venti e Trenta del secolo scorso il famoso Senatore Cappelli; il **Gentil Rosso**, che è un grano tenero originario dell'area



russal. Shutterstock

appenninica centro-settentrionale (per intenderci, nell'Emilia Romagna) e risulta quello più coltivato in tutta Italia ai primi del Novecento, proprio perché estremamente versatile. Abbiamo poi il **Carosella** e il **Saragolla**, quest'ultimo un grano duro originario dell'area mediterranea; la **Tumminia**, che in Sicilia sostituì il farro dicocco in epoca romana; il grano di **Caselle**, **Lurumana**, **Ianculedda**, la **Solina**, che è un grano tenero originario dell'area appenninica centrale e la **Risciola**, che invece proviene dal Sud Italia.

In altre parole, possiamo prendere come riferimento la regola per cui un grano può essere definito antico – o originario, se si tratta di una varietà nata durante il secolo scorso – se non ha subito miscele e mutazioni genetiche particolari per la predisposizione del chicco alla lavorazione industriale.

La profondità dello spazio

Quando parliamo di **grani autoctoni** facciamo riferimento a una varietà di grano che ha saputo adattarsi al contesto in cui è cresciuto. Un grano autoctono è dunque il frutto di un lungo lavoro di miscelazione, che non l'ha certamente reso uniforme, ma che gli ha conferito una connotazione tipicamente locale.

Non sempre un grano autoctono per essere tale deve essere originario di una specifica zona geografica: potrebbe anche essere una varietà trapiantata da una terra lontana, ma l'importante è che sia riuscito ad adattarsi alle condizioni bioclimatiche del territorio in cui viene coltivato.

Per fare un esempio, il grano Rieti è autoctono siciliano, ma non è propriamente, come si direbbe adesso, 100% Made in Sicilia, anzi: questo grano è il frutto di una miscelazione partita tanto tempo fa con una varietà di origine tunisina.

Perché è giusto parlare di grani antichi autoctoni

Facendo un sunto delle definizioni date poco sopra, possiamo affermare che un grano antico autoctono ha origini più o meno lontane nel tempo, che ha saputo adattarsi al territorio in cui è stato trapiantato grazie a una mescolatura con altre varietà e senza il ricorso a mutazioni genetiche intrusive.

Parlare di grani antichi autoctoni è importante oggi, in particolar modo quando vengono paragonati ai grani moderni. I motivi sono vari:

- la coltivazione di grani antichi autoctoni promuove la preservazione delle antiche varietà per proteggere la **biodiversità** e tutelare il **patrimonio naturalistico**;
- il grano antico autoctono può crescere e svilupparsi anche **senza essere trattato in laboratorio**, mentre le *cultivar* più moderne non possono evolvere in autonomia;
- a livello nutrizionale, i grani antichi autoctoni tendono a essere **più ricchi di sali minerali**. Questo perché, a differenza delle nuove varietà, che vengono nanizzate per essere più produttive, sono piante alte e hanno un apparato radicale che arriva più in profondità e che trova dunque molto più nutrimento nel terreno;
- la loro lavorazione, tipicamente a pietra, non è caratterizzata dalle alte temperature che invece sono proprie della lavorazione industriale; ciò permette ai nutrienti di non essere destabilizzati e naturati. Inoltre, la farina che ne deriva è caratterizzata da una **forza glutinica inferiore**, che la rende, tra le altre cose, anche più digeribile.



Jacek Nowak. 123rf.com