

# Si fa presto a dire grano antico siciliano

LUCIA FAVA

**N**on basta che sia coltivato in Sicilia perché un grano venga etichettato come antico siciliano. Da oggi i consumatori sono più tutelati: la tracciabilità della farina che troveranno nei vari discount sarà garantita da attente verifiche di laboratorio. Questo grazie agli studi condotti dai ricercatori della stazione consorziale di Caltagirone che hanno studiato il genoma di ben 30 varietà di grano. I risultati di questo primo studio sulla caratterizzazione genetica e morfo-qualitativa della collezione di germoplasma di "grani antichi" siciliani - che comprende 27 varietà di grano duro, 1 di frumento tenero e 2 varietà storiche di grano duro - sono stati pubblicati sulla rivista "Plants".

Al lavoro, condotto all'interno del progetto finanziato dal Miur nell'ambito del Pon "Sviluppo tecnologico e innovazione per la sostenibilità e competitività della cerealicoltura meridionale", hanno partecipato attivamente il Crea, con il suo Centro di ricerca Difesa e Certificazione, l'Università Mediterranea di Reggio Calabria, la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, l'Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Cnr di Palermo e la Stazione consorziale sperimentale di granicoltura.

I ricercatori hanno utilizzato marcatori genetici (molecolari) a singolo nucleotide, che hanno permesso di evidenziare la diversità genetica dei frumenti storici siciliani, mediante un'impronta genetica riproducibile

per ciascuna varietà della collezione, utile per la tracciabilità dei prodotti della filiera del grano antico.

La raccolta dei grani duri siciliani su cui è stata condotta la ricerca, conservata presso la Stazione Sperimentale di Granicoltura, è stata realizzata a partire dagli anni '40 da Ugo De Cillis e Nazzareno Strampelli, padri fondatori della ricerca agricola italiana. Oggi, il termine "grano antico" è spesso utilizzato in modo improprio in quanto riferito sia a "popolazioni locali", sia a "varietà storiche". È molto adoperato nel marketing che lo associa a "più sano e nutriente" e a "prodotto locale", seguendo le sollecitazioni che arrivano dai consumatori sempre più attenti all'aspetto salutistico e nutrizionale dei prodotti alimentari e, nel caso specifico dei grani, alla loro presunta minore capacità di indurre intolleranza al glutine.

La Sicilia è stata da sempre tappa fondamentale di passaggio di svariati frumenti. Il grano ha trovato nell'isola le condizioni ambientali ideali per fissarsi in oltre una cinquantina di varietà locali. Grazie al lavoro di raccolta e conservazione del germoplasma siciliano di frumento, un grande numero di varietà locali sono state salvate dal rischio di erosione genetica, consentendo in tal modo riscoperta e valorizzazione. Tutti questi frumenti sono caratterizzati da altezza della pianta molto elevata (mediamente superiore a 150 cm), tardività di maturazione e bassa produttività (spesso producono meno della metà delle moderne varietà). Per contro presentano un buon valore nutrizionale e salutistico, traduci-

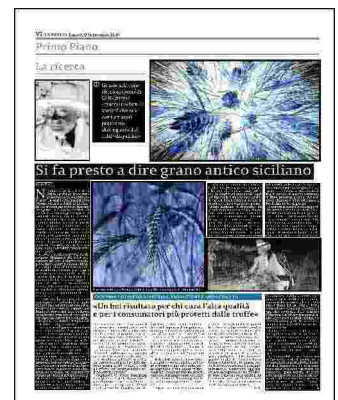
bile in termini di elevato contenuto in fibre, proteine, glutine, antiossidanti, vitamine e minerali e basso o bassissimo indice di glutine.

L'attività di ricerca svolta negli ultimi anni ha ampliato la ricchezza di informazioni sui materiali genetici raccolti. La caratterizzazione morfologica, genetica e qualitativa della collezione di germoplasma di frumento siciliano rappresenta un passo fondamentale per dare concreto valore alla loro diversità genetica. Ed è grazie ad un accurato lavoro di esplorazione, catalogazione e conservazione delle popolazioni locali di frumenti duri e teneri coltivati in Sicilia, iniziato dal De Cillis ad inizio del secolo scorso e continuato sino ad oggi dal personale della Stazione Consorziale di Granicoltura per la Sicilia, che è stato possibile studiare la loro variabilità genetica, attraverso l'applicazione di tecniche avanzate di analisi del Dna.

L'approccio proposto dai ricercatori e pubblicato sulla rivista "Plants" permette di evidenziare la diversità di popolazioni locali e varietà d'epoca in base a variazioni nell'assetto genetico, dovute a cambiamenti delle singole unità che compongono il Dna.

Il risultato dello studio è rilevante al fine della tutela di produttori e consumatori da possibili frodi commerciali, soprattutto in considerazione della crescente riscoperta dei cosiddetti "grani antichi" da parte dei consumatori e dell'interesse economico ad essa correlato. Altro aspetto da non trascurare è l'importanza che la ricerca riveste a salvaguardia della biodiversità. ●

**Grazie al lavoro dei ricercatori di Caltagirone «tracciate» ben 27 varietà che ora i consumatori potranno distinguere dai falsi «di qualità»**



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



**Il grano antico siciliano, catalogato e differenziato, ora è più protetto.**