

DIFESA ECONOMICA

PROCESSO AL GRANO

ROTARY: Nuove associazioni in Tunisia alla riscoperta del grano del 900'

— — —

Franz Martinelli presidente della Commissione Rotary in collaborazione con due organizzazioni tunisine locali sono riusciti a dare vita ad un **circuito economico circolare** ed interamente biologico tornando a **dare valore agli antichissimi grani tunisi**. Dando così molte **occasioni lavorative ai contadini locali e alle donne tunisine che trasformano la materia in prima in prodotti ad alto valore aggiunto**.

Dopo il primo anno di avviamento si potrà quindi avere un'impresa completamente sostenibile grazie anche al non utilizzo in modo totale di diserbanti e agenti chimici in generale, favorendo inoltre un lavoro manuale ed artigianale visto che la maggior parte delle coltivazioni sono situate in zone collinari nelle quali è impossibile l'utilizzo di macchinari moderni andando così a richiamare nuovamente il lavoro manuale creando ulteriori posti di lavoro. Le varietà di grano utilizzate sono risalenti al 900' che rischiano di scomparire visto l'arrivo di nuove colture ibride più produttive quindi questo particolare progetto del Rotary permette inoltre di salvaguardare l'estinzione di tali tipi di colture.



Il kamut: una varietà di grano con una storia

Storia:

Il Kamut è un frumento orientale tetraploide originario dell'Egitto e Mesopotamia. Può essere definito come un 'grano antico': una varietà di grano che è stata abbandonata per secoli in quanto non dava abbastanza profitto.

La sua storia risale dopo la Seconda Guerra Mondiale: un pilota americano si trovava in Egitto quando trovò una manciata di semi vecchi di 4000 anni, decise di portarli con sé e successivamente ne regalò alcuni ad un suo amico il cui padre era agricoltore, i semi vennero piantati e molti di essi germinarono, consentendo l'avvio di una piccola produzione. Questi semi diventarono da subito popolari in quanto la loro dimensione era molto più grande rispetto al grano tradizionale. Successivamente presero il nome di 'Grano del faraone Tut'. Tra gli anni '70 e '80 questo frumento riprese la sua popolarità dopo esser stato dimenticato, il suo nome venne cambiato, venne utilizzato un nome egizio per dare un'identità riconoscibile a quel grano e commercializzarlo: **Kamut**.

Attualità:

Ultimamente molti agricoltori hanno reintrodotta il frumento Kamut in quanto può essere coltivato in modo biologico e può essere rivendute ad un prezzo più alto. Alcuni agricoltori, inoltre, definiscono questa varietà di grano più naturale e con interessanti proprietà nutrizionali (molti sostengono anche che questo grano sia più nutriente rispetto a molti altri), per questo motivo anche molte aziende alimentari hanno deciso di adottare questo tipo di grano antico in quanto offre una varietà di prodotti più ampia; verrà infatti miscelato con altre farine per offrire un prodotto nuovo e innovativo.



Due nuove varietà di grano in Sardegna

La sperimentazione genetica in Sardegna mette appunto due nuove qualità di grano duro andando così ad arricchire nuovamente la biodiversità del territorio. Stiamo parlando dei semi di Nuraghe e Shardana due varietà inizialmente testate in laboratorio che hanno dato risultati molto positivi per quanto riguarda adattabilità e produttività sul territorio sardo.

Queste novità sono state presentate in un incontro con il presidente della regione Francesco Pigliaru.

Grani Antichi: una comunità di grani autoctoni

Grani Antichi è una comunità Risciola di agricoltori che hanno l'obiettivo di ri-coltivare in modo tradizionale grani autoctoni in terreni irpini. Questo lo fanno grazie all'aiuto del Gruppo Lo Conte che distribuisce ai coltivatori iscritti i semi necessari e poi acquista tutta la produzione. Bisogna seguire un disciplinare condiviso per produrre il grano antico, la macinazione viene effettuata nel molino a pietra per esempio così da mantenere le parti del grano e preservare tutti i valori nutrizionali. La comunità ha sottoposto i suoi terreni a scrupolose analisi per accertarsi che siano sani e fertili, al fine di creare prodotti che esprimono al meglio il valore aggiunto di essi, sia per la qualità della materia prima che per l'estrema cura di tutto il processo produttivo. Il grano coltivato dalla comunità Risciola è prezioso, ricco di antiossidanti, minerali e vitamine, con un ridotto contenuto di glutine e lipidi. Questo è dato dal fatto che i semi non sono stati incrociati né modificato negli anni e così mantengono le proprietà nutrizionali. Lo Conte sostiene che l'agricoltura è un ciclo che deve tornare a essere sostenibile e integrato e per questo ha scelto di sposare la filosofia del biologico perché vuole che la coltivazione dei grani antichi sia un modo per promuovere i valori di rispetto, tradizione e solidarietà.