



Alcune varietà di grani antichi

Nel corso degli ultimi anni sono ritornati sul mercato cereali che erano diffusi in passato, e che erano stati abbandonati a favore di varietà più facili da coltivare e con una buona resa produttiva.

Questi grani sono, però, stati recuperati e oggi è possibile trovare in commercio tantissime farine e alimenti prodotti con questi cereali di grani antichi. Tra i più conosciuti a livello nazionale vi è il grano **Senatore Cappelli**, a livello internazionale abbiamo il **Kamut**. In Italia, oltre al senatore Cappelli viene incentivata la produzione di altri grani quali: Saragolla, Timilia, Monococco, Gentil Rosso, Verna, Rieti, Russello, Bidì, Biancolilla, Maiorca e Perciasacchi, Triticale e Sorgo. Di seguito alcuni di questi.

Il grano Senatore Cappelli

Il Senatore Cappelli è forse il grano duro antico più conosciuto. Era la varietà di grano duro più coltivata in Italia nei primi anni del '900. Fu creata da Nazareno Strampelli che decise di dedicarla a Raffaele Cappelli, il senatore abruzzese che mise a sua disposizione un'ampia area agricola nel foggiano per gli studi di questa varietà. Nasce grazie all'attenta selezione di semi della varietà tunisina Jean Retifah e fu da subito particolarmente apprezzato per la sua resa elevata e la capacità di resistere ad alcune malattie. Oggi viene utilizzato per la produzione di pane e pasta, soprattutto al sud Italia, dove è nato.

Il Kamut

Si tratta della sottospecie *turanicum* di una varietà di frumento, il *Triticum turgidum*, originaria, probabilmente, dell'Antico Egitto. Oggi, le sementi di questo cereale sono prodotte dall'azienda statunitense *Kamut International* che ha registrato il marchio Kamut®, rendendone possibile la coltivazione soltanto con una specifica licenza e mediante coltura biologica. Questo cereale ha proprietà simili al frumento, ma con un contenuto di proteine superiore del 40% e una maggiore presenza di vitamine.

Il grano Saragolla

Il grano Saragolla è un grano Khorasan (*Triticum turgidum* subsp. *turanicum*) come il Kamut, coltivato anticamente in Egitto e poi diffuso in Italia da popolazioni bulgare.





Il nome Saragolla deriva dal bulgaro antico (*sarga* = giallo e *golyo* = seme) cioè chicco giallo. Oggi è stato recuperato in alcune produzioni biologiche dell'Abruzzo e della Basilicata per la produzione di pasta, grazie al buon contenuto di glutine e al colore giallo intenso.

Il grano Timilia

Il grano Timilia è un grano antico siciliano, apprezzato per la capacità di resistere a condizioni climatiche calde e secche. La produzione è stata abbandonata nella seconda metà degli anni '50 a favore di varietà più produttive, ma oggi è rivalutata soprattutto nelle provincie di Palermo e di Trapani. Questo grano duro si presta alla produzione di pane e in particolare del tipico pane nero di Castelvetrano.

Il grano Gentil Rosso

La varietà Gentil Rosso nasce nella parte centrale della Toscana ed è stata coltivata largamente anche in Emilia-Romagna già dal 1800; fu anch'essa sostituita da varietà più produttive. Il suo nome deriva dall'intensa colorazione rossa che assumono le spighe in piena maturazione. Il contenuto di proteine è buono, ma è decisamente scarsa la qualità di glutine, per cui lo sfarinato si presta bene ad essere utilizzato in preparazioni a bassa lievitazione come piadine e sfoglie.

Il grano Verna

È una varietà antica toscana, riscoperta grazie all'Ente Toscano Sementi; il suo nome deriva dal monte Verna in Casentino. Era una varietà molto apprezzata in passato per la sua capacità di crescere bene su superfici montuose, fu poi abbandonata per varietà più produttive. La spiga ha un colore che tende al rosso per gli antiossidanti e i flavonoidi di cui è particolarmente ricca.

Il grano Russello (o grano rossello o ruscio o russieddru)

È una delle 32 varietà coltivate di frumento duro (*Triticum durum* var. *hordeiforme*), tipico di alcune zone della Sicilia: Agrigento, Caltanissetta, Palermo, Ragusa e Trapani; era molto diffuso prima della seconda guerra mondiale. La pianta presenta radici forti che si adattano anche a terreni poco profondi, ma ha una produzione piuttosto scarsa.

La spiga del Russello ha un bel colore che tende al rosso, da cui il nome, e ha un fusto alto; le sue farine, con poca acqua, consentono la produzione di pani a pasta dura molto digeribili e capaci di durare molti giorni.

Il grano Maiorca (o miorca)

Il grano Maiorca (*Triticum vulgare* Host. var. *albidum* Koern) è un tipo di grano tenero antico a chicco bianco a maturazione rapida, da secoli coltivato in Puglia soprattutto in terreni aridi e periferici; è considerato da sempre come il sinonimo del grano tenero pugliese la cui farina è ideale per la preparazione di dolci.