Scritto da Maurizio Artusi
Martedì 19 Dicembre 2017 10:18

Oggi, la parola "biodiversità" compare sempre più spesso sui media, Internet in primis, un divulgatore di questo concetto è l'associazione **Idimed** che l'ha collegata alla promozione della dieta mediterranea attraverso diverse manifestazioni tra cui l'ultima è stata la terza edizione della "**Fiera della biodiversità alimentare**", stavolta chiamata più brevemente **Biodì**, svoltasi dal **20 al 23 Aprile 2017** scorso presso l'**Orto Botanico** di **Palermo**, da poco passato sotto la direzione di **Rosario Schicchi**, Docente di Botanica presso il **Dipartimento di Scienza Agrarie e Forestali dell'Università di Palermo** e componente del consiglio direttivo dell'associazione stessa, il cui epilogo, una sorta di riassunto delle puntate precedenti si è recentemente svolto lo scorso **1 Dicembre 2017**, sotto la forma di un convegno intitolato "**Promozione e valorizzazione dell'agroalimentare siciliano: cultura, gusto e salute**", presso l'Aula Magna dell'**Istituto Alberghiero Pietro Piazza** di **Palermo**.

La manifestazione **Biodì** conteneva al suo interno, oltre alla consueta mostra con vendita di prodotti tipici, laboratori sensoriali e cooking show, anche diversi eventi non necessariamente enogastronomici, come ad esempio convegni e momenti multiculturali, quest'anno è stato dato spazio anche la "diversità" di abbigliamento dei popoli grazie ad una sfilata con costumi tipici di svariati paesi.

Per quanto riguarda i singoli eventi, tra i tanti organizzati, sono riuscito a partecipare soltanto al convegno dedicato alla certificazione dei grani antichi, svoltosi il **20 Aprile** presso la **Sala Lanza** dell'**Orto Botanico**, aprendo di fatto la fiera, e poi al singolare laboratorio incentrato su olio e pesce del mediterraneo, svoltosi il **21 Aprile** sul peschereccio in disarmo **Alba Mediterranea**, sede dell'**Associazione Amici della Terra**, ormeggiato nei pressi della Capitaneria di Porto di Palermo, a cura di **Leonardo Catagnano** e **Alfonso Milano**, del Dipartimento Regionale della Pesca Mediterranea e di **Dario Di Bernardi** dell'Irvo, l'Istituto Regionale Vini e Oli.

Un programma ricco quindi, tuttavia, nonostante i tanti eventi, volevo approfittare dell'occasione per approfondire il tema del convegno di apertura, cioè quello della certificazione dei grani antichi, partendo dall'inizio in un escursus di esperienze, a tratti anche un po' autobiografiche, che hanno caratterizzato le mie conoscenze e quindi i risultati ottenuti nella promozione da me messa in atto.

AMARCORD E CONCLUSIONI

IL MIO PRIMO PANE

La mia curiosità in merito ai grani antichi risale al "lontano" **2002**, quando assaggiai il mio primo pane 100% **Tumminia** preparato dai fratelli **Badamo** nel loro panificio di **Isnello** (PA), in pieni **Monti Madoniti**, le farine erano di un "certo" **Filippo Drago**, oggi noto grazie alla sua azienda "**Molini del Ponte**", il primo ad investire seriamente su quei prodotti all'epoca sconosciuti. Il resto credo che si possa tranquillamente definire "storia", anche se è trascorso solo meno di un ventennio, una serie di faticose attività di promozione, all'epoca principalmente compiute da **Filippo Drago** che oggi hanno dato i loro frutti, grazie soprattutto alla maggiore sensibilizzazione dei

consumatori, sempre più attenti agli alimenti introdotti nel proprio organismo.

LA PIZZA

In seguito, è stato nel **Gennaio 2013** che ho iniziato ad occuparmi di pizza, grazie ad un'idea di **Peppe Sansone**, istruttore pizzaiolo, insieme siamo riusciti a far entrare i grani antichi nelle pizzerie palermitane, a quell'epoca infatti era già raro trovarvi un'impasto di kamut o il 5 cereali, di grani antichi non c'era neanche l'ombra. In quest'impresa devo dare grande plauso alla **Scuola Maestri Pizzaioli Professional** di **Giuseppe D'Angelo**, che primo, fra tutti coloro che poi seguirono, con diverse associazioni da lui fondate e presiedute, ha immediatamente promosso l'argomento in questione nei propri corsi, diffondendo il nuovo verbo alimentare fatto di nuovi sapori, profumi e indici glicemici più bassi rispetto alle "vecchie" farine doppio zero.

Oggi è facile trovare, nelle pizzerie palermitane più evolute, più di 3 impasti, per arrivare persino agli eccessi dei 18 e più, dalla soia alla **Tumminia**, ma al momento in cui scrivo sono solo tre le pizzerie di **Palermo** e provincia, tra quelle da me recensite, che hanno bandito le farine raffinate e che propongono pizze preparate esclusivamente con grani antichi, prodotto tecnicamente più difficile da realizzare, ma dalle eccellenti caratteristiche organolettiche nonchè indice e carico glicemico più basso. Infine, anche nel resto della **Sicilia** le altre associazioni che curano i corsi hanno da qualche tempo iniziato a diffondere questo tipo di impasti, spesso in zone che mai immagineremmo.

LA MODA

Fin qui, sembra sia tutto rose e fiori, tranne per il fatto che soprattutto a **Palermo** è scoppiata una vera e propria "moda" del grano antico, sono infatti comparsi numerosi esperti della materia che fino al giorno prima, e non è un modo di dire, ne conoscevano a stento il nome, nonchè tanti locali, ristoranti, pizzerie e panifici, che con una spruzzata di **Tumminia** duplicano o triplicano il prezzo di vendita di un pane o una pizza che altrimenti sarebbero rimasti confinati nella propria mediocrità, ecco perchè bisognerebbe rivolgersi solo alle pizzerie più serie o che in qualche modo si sono già sottoposte ad una recensione approfondita come quelle che ho personalmente effettuato su Pizza buona si può. A ciò bisogna aggiungere anche il sempre maggior numero di aziende agricole e molitorie che non hanno mai visto un vero seme di grano antico, ma che ne commercializzano quantità ingiustificabili rispetto alle superfici ufficialmente destinate alla loro coltivazione, e che dire poi delle aziende di trasformazione del Nord Italia che hanno già iniziato a preparare prodotti da forno con i nostri grani antichi, speriamo coltivati in **Sicilia**?

Insomma, nata la moda, nascono anche i suoi cavalcatori, grazie al fatto che il business da essa generato comincia ad essere interessante, infatti durante le mie incursioni gastronomiche ho trovato di tutto, farina di **Tumminia** ad 1 Euro al kg contro almeno i 2-2,50 che invece dovrebbe costare, pane e pizze dichiarate di vari grani antichi che al massimo ne contiene il 10 o il 20%, pagnotte che non emanano nessun odore, campi coltivati in cui la contaminazione con altri semi era facile da riscontrare anche solo confrontando tra di loro una manciata di spighe raccolte a casaccio, ecc, ecc, insomma ne potrei raccontare di tutti i colori e per tutte le varietà, ma praticamente tutti i casi citati, realizzando la cosiddetta "contraffazione" e/o "adulterazione" che si concreta nella sostituzione di una sostanza alimentare con un'altra ovvero falsificazione, con conseguente inganno del consumatore sono ascrivibili nel reato, di natura penale, denominato "frode in commercio". Tutto ciò da tempo mi porta a pensare che è urgente una certificazione, un sistema che consenta al consumatore di acquistare un prodotto preparato e descritto in modo onesto al prezzo giusto, regola che comunque dovrebbe valere per ogni

prodotto alimentare. Questo problema lo sollevai già nell'Autunno del 2015, quando raccomandai di introdurre l'argomento certificazione a **Nino Cossentino**, allora Presidente Provinciale della CIA, in un convegno sull'argomento grani antichi da lui organizzato ed in cui ero stato invitato come relatore, purtroppo da me disertato a causa di un improrogabile viaggio già programmato fuori dalla **Sicilia**.

LA CERTIFICAZIONE

Fortunatamente, sul problema certificazione dei grani antichi, sembra che tra i nostri amministratori regionali ci sia quel minimo di sensibilità sufficiente a intraprendere un percorso virtuoso. Un concreto impulso a ciò è però venuto dagli enti di ricerca che si occupano di granicoltura operanti in **Sicilia**, principalmente il **Consorzio G.P. Ballatore** ed il **CREA SCS** (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria sezione Sperimentazione Certificazione Sementi), essi hanno autonomamente costituito un tavolo tecnico che ha prodotto una relazione poi inviata agli amministratori regionali del comparto agricoltura.

Gli operatori del settore dovrebbero sapere che dal **2009** esiste il cosiddetto "**Registro Nazionale delle varietà da conservazione"** delle specie agrarie e delle specie ortive la cui commissione tecnico-scientifica valutatrice delle Regione Sicilia riguardante il comparto delle sementi, grazie alla relazione tecnica degli enti di cui sopra, è però stata nominata solo nel **Dicembre 2016**, essa ha il compito di esaminare le domande presentate e quindi di sottoporle al **MIPAF** aggiornando così il registro nazionale in forma totalmente gratuita.

La commissione è ad oggi così composta, in ordine alfabetico:

Presidente: Dott. **Gaetano Cimò** – Dirigente Generale Dipartimento Regionale Agricoltura
Vicepresidente: Dott. **Rosario D'Anna**, Dirigente Dipartimento Agricoltura con competenze fitosanitarie

Componenti:
Prof. **Gaetano Amato**, esperto in materia di produzione sementiera
Dott. **Umberto Anastas**i, esperto in materia di coltivazioni erbacee.
Sebastiano Blangiforti, rappresentante Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura
Sergio Calascibetta , funzionario direttivo Dipartimento Regionale Agricoltura
Prof. **Dario Giambalvo**, esperto in materia di coltivazioni erbacee
Dott. **Paolo Guarnaccia**, esperto in materia di agro-biodiversità
Dott.ssa **Claudia Miceli**, CREA SCS
Dott. **Giuseppe Russo**, rappresentante del Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore"

Compiere le pratiche di registrazione è un passo molto importante perchè costituisce una sorta di dichiarazione da parte del cittadino, agricoltore, ente o associazione, sulle proprie intenzioni, inoltre ribadisce il concetto di biodiversità poichè lega il materiale generico presentato durante l'istanza, insieme alla sua storia, ad uno specifico territorio, infine, autorizza il soggetto a chiedere l'intervento del **CREA SCS** in qualità di ente certificatore che solo alla fine di questa trafila può rilasciare il tanto agognato "bollino" attestante la tipologia di grano antico prodotto, tenendo conto della quantità producibile dalla estensione esaminata. Con questo sistema si salvaguardano anche le piccole variazioni genetiche all'interno di una varietà, uno degli obiettivi della legge del 2009 che ha istituito il registro, infatti non verrà mai certificato un solo germoplasma di **Tumminia** o di **Perciasacchi** o di altro grano antico, bensì all'interno della varietà stessa tutte le sue possibili variazioni legate ad uno specifico territorio. Ancora, si protegge l'origine del germoplasma impedendo la coltivazione di quel prodotto in altre parti del mondo, infine si pone un argine alle speculazioni da parte delle grandi aziende sementiere che volessero introdursi in tale

ambito. Viene quindi incentivata la capacità dell'agricoltore di "pulire" il proprio prodotto al fine di evitare l'ibridazione spontanea e/o l'inquinamento da altre varietà, pena la mancata certificazione del proprio prodotto, tuttavia non impedisce che qualche ente o azienda possa vendere la propria granella certificata a scopo semina.

Ovviamente certificazione significa anche controlli, finora tutta la filiera dei grani antichi ha subìto il vuoto legislativo, in sostanza allo stato precedente la nomina della commissione, gli enti preposti al controllo, repressione frodi ed assimilati, avrebbero dovuto sanzionare il primo anello della catena cioè il granicoltore, finora sostanzialmente tacitamente risparmiato, ma in capo a uno o due anni, quando le prime mietiture certificabili entreranno in circolo, auspico che non si facciano prigionieri e che cadano le le teste di coloro che per "ignoranza" o peggio per "disonestà" hanno finora approfittato della situazione. Infatti, una volta fissate le varietà e istituita la certificazione scatterebbero i controlli a cui potrebbero seguire pene molto severe, infatti la legge italiana considera reato penale la frode in commercio, in sostanza, vendere una cosa per un altra, soprattutto nel settore alimentare, è pesantemente sanzionato.

LE CONCLUSIONI

Una prima svolta ci dovrebbe essere dopo il raccolto **2017**, infatti alla commissione di valutazione regionale per l'iscrizione al registro delle varietà, nei **primi 5 mesi di attività** dalla sua nomina, sono pervenute ben 46 domande, di cui già accolte 22, 2 rigettate ed il resto in lavorazione, i pareri positivi riguardano **Bidì** (2), **Romano** (1), **Regina** (1), **Capeiti** (1), **Tripolino** (1), **Tumminia Reste Bianche** (1), **Perciasacchi** (6), **Russello** (4), **Maiorca** (1), **Tumminia Reste Nere** (4). Resta fermo il fatto che ancora ad oggi, gli unici soggetti affidabili in grado di fornire granella sono due enti di ricerca: la **Stazione Consorziale Sperimentale di Granicoltura per la Sicilia** di **Caltagirone** (CT) e la **Fondazione Lima-Mancuso** presso l'**Agriturismo Feudo Pietranera** di **Santo Stefano Quisquina** (AG), gli unici che fanno riproduzione e soprattutto la cosiddetta pulitura, e che con quantità diverse, ma solo per alcuni grani antichi, in un prossimo futuro anche certificabile.

Qualcuno potrebbe dire, ma finora perchè non si è fatto nulla, la risposta però attiene a quella sfera imponderabile e di variabilità chiamata "politica", soprattutto perchè nessuno, stavolta, può addurre ipotetiche carenze di finanziamenti, infatti il meccanismo della certificazione ormai attivato non intacca il bilancio pubblico poichè tutte le attività svolte dalla commissione di valutazione non sono retribuite, i suoi membri sono tutti già stipendiati da enti pubblici, pertanto la richiesta di iscrizione nel registro delle varietà da conservazione è gratuita, a carico dell'agricoltore ci sarà soltanto l'opera di verifica e certificazione in campo da parte del **CREA SRS** il cui punto di riferimento in **Sicilia** è la Dott.ssa **Claudia Miceli**, o altro ente accreditato, ma poter finalmente dare una garanzia al consumatore su quello che mangerà, penso che sarà ampiamente sfruttato da tutti i produttori del settore grani antichi, soprattutto in considerazione della tipologia di cliente a cui loro si riferiscono, cioè con alta attenzione all'alimentazione e grande lettore di etichette.

moocasa_albumid=6411723069047604721