Grani antichi, approccio moderno

bio-4840960-640-b232e7bf

Si dice spesso che la **lievitazione** è un po’ un’alchimia. Questione di chimica. Sarà per questo che ultimamente l’alleanza tra panettieri anche di antica schiatta panificatrice e ricercatori universitari è sempre più stretta. Nel nome della biodiversità. E dello studio di una materia prima che faccia rinascere profumi e sapori antichi, sopraffatti e soffocati da oltre un secolo di coltivazioni intensive, alte rese, fertilizzanti chimici e pesticidi. Ma con un approccio, appunto, scientifico e moderno, che aiuti il panificatore a capire le caratteristiche del grano e della farina che ha in mano, per scegliere e capire come lavorarlo. In un’alleanza proficua che unisce diverse professionalità per un scopo comune.

“Selezioniamo i grani con una serie di criteri” ha detto **Jonathan Davis**, uno dei fornai esperti di **La Brea Bakery** che lavora con il Bread Lab dell’Università di Washington e da 30 anni usa grani monorigine americani. “È fondamentale per i fornai lavorare con gli agricoltori per far loro sapere cosa funziona e cosa non funziona”.

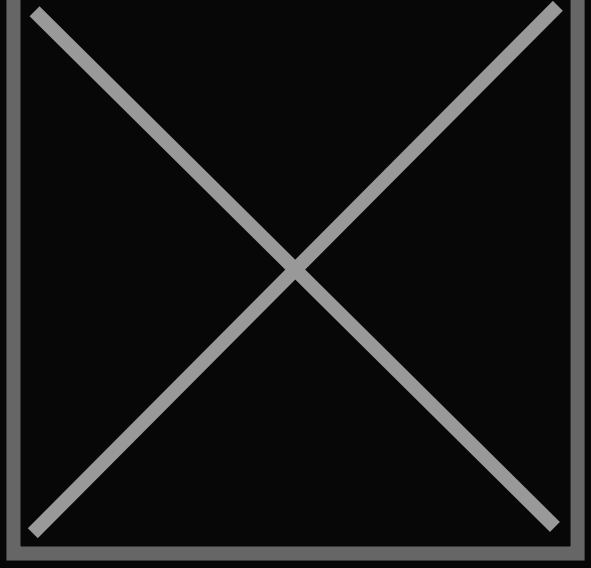
In definitiva, l’obiettivo è quello di combinare i sapori dei grani antichi con le prestazioni del grano moderno, nel rispetto delle rese  agricole e del sapore. In Italia, strategicamente posizionata al centro del Mediterraneo, storia, cultura, migrazioni, tradizioni gastronomiche e pratiche agronomiche frutto del lavoro di generazioni di contadini hanno contributo a creare un ricchissimo patrimonio varietale. Per questo siamo all’avanguardia nel campo, ad esempio

con la pratica del grano o popolazione evolutiva, ripresa dal genetista agrario **Salvatore Ceccarelli**, che ha capito il vantaggio di piantare nello stesso campo un insieme di tante varietà geneticamente diverse tra loro, più resistente a malattie e cambiamenti climatici.

La Rete Semi Rurali di Scandicci è nata nel 2007 con l'obiettivo di conservare la biodiversità agricola e fautrice dell'esperienza del miscuglio evolutivo. Tra i soci la siciliana **Simenza**, una comunità di agricoltori e allevatori siciliani custodi, promotori e valorizzatori dell'agrobiodiversità dell'isola. Ivi compresi gli oltre 50 ecotipi di frumento autoctono. Simenza promuove ciò che chiama "retro innovazione". Quel connubio tra la tradizione e l'innovazione atta a "offrire al mercato prodotti genuini ma in linea con i disciplinari e le leggi a tutela dei consumatori". Con tecniche di lotta integrata o biologiche che escludono l'uso di fertilizzanti o antiparassitari dannosi.

Il recupero delle varietà di grano antiche o locali va avanti da alcuni anni, tanto che oggi sono numerose le farine in commercio realizzate con queste specie, e i consumatori più accorti hanno iniziato a riconoscerle. In Sicilia ad esempio, che è da sempre il granaio d'Italia, specie per la produzione di grano duro, aumentano le superfici coltivate con varietà storiche locali, tanto che si è sviluppata una piccola filiera dedicata, che ha portato all'iscrizione di 16 varietà di frumento siciliano locali in aggiunta alle tre già iscritte nel "Registro Nazionale delle varietà da conservazione delle specie agrarie e delle specie ortive". Il cammino è segnato. Le opportunità varie. La comunicazione al consumatore – che cerca novità, salubrità (le monoculture impoveriscono la flora batterica predisponendo alle intolleranze) e gusto – è indispensabile.

DEFINIZIONI



GRANI ANTICHI

Varietà di grano, duro o tenero, coltivato in Italia in epoche passate – fino al periodo tra le due Guerre Mondiali – e nel corso del tempo abbandonato a favore di varietà moderne, più facili da coltivare e con rese più elevate.

GRANI LOCALI

Varietà che si sono adattate in campo nel corso della storia, attraverso il lavoro dei contadini. Non essendo distinte, uniformi e stabili, spesso non possono essere iscritte al catalogo commerciale.

ALCUNE VARIETÀ

Senatore Cappelli e Turanicum (più noto come Khorasan, Farro monococco o dicocco) sono i più noti, ma ci sono anche Timilia, Saragolla, Russello, Maiorca, Percia Sacchi, Bidì, Etrusco, Strazzavisazza (Sicilia), Solina (Abruzzo), Gentil Bianco Gentil Rosso, Frassineto, Sieve (Toscana).

La Boutique del Pane è da seguire