

IL COMMENTO

Quella varietà nei campi è una ricchezza nel piatto

CARLO PETRINI

PARTIAMO da un dato che deve riempirci di orgoglio: in Italia esistono oltre 200 varietà di grani differenti, che si rispecchiano, o meglio, dovrebbero rispecchiarsi nell'immensa ricchezza da ritrovare ogni giorno nel nostro piatto.

Se però oggi ci troviamo a discutere di grani antichi è perché, nell'ultimo secolo, la selezione genetica applicata a questo cereale è stata talmente invasiva da modificarlo profondamente, uniformandone le caratteristiche (sul grande mercato troviamo appena una mezza dozzina di varietà).

Non che la selezione delle varietà sia qualcosa da stigmatizzare in assoluto, anzi, è una pratica fondamentale della storia dell'agricoltura. Ma in questo caso il cambiamento è stato talmente veloce nel tempo, e talmente incisivo, da tracciare una linea netta oltre la quale hanno cominciato a diffondersi varietà ibride di taglia sempre più bassa (più facili da lavorare meccanicamente), dall'alto contenuto proteico e dall'alta resa, e che necessitano di forti concimazioni. Grani la cui molecola è sempre più complessa e di difficile digeribilità.

Oggi però, sia il consumatore che i contadini cominciano a riscoprire varietà ormai definite «antiche», quelle che tanto bene si erano adattate nei secoli alle caratteristiche del territorio e del clima, andando a costruire il nostro patrimonio di biodiversità. Questa diversità di grani, inoltre, si traduce nelle proprietà organolettiche delle farine, e quindi della pasta o del pane, permettendoci di ritrovare il territorio di provenienza anche in questi prodotti.

Quello che però è certo è che, sulla riscoperta dei grani antichi, anche la politica dovrà giocare il suo ruolo, perché voler incoraggiare questo tipo di produzione è a tutti gli effetti una scelta politica. Infatti, se vogliamo che i cittadini s'interessino alla questione del grano e che ne supportino maggiormente la coltivazione sostenibile e locale sarà necessario che ricevano tutte le informazioni necessarie a fare una scelta consapevole, anche se significa spendere un po' di più per l'acquisto dei trasformati, per compensare la minore resa in campo e la maggiore difficoltà di lavorazione.

Perciò non possiamo che augurarci che si riprenda in mano il discorso delle informazioni riportate sull'etichetta, necessarie per capire il prodotto, e che venga finalmente identificata la provenienza dei grani, e non solo delle farine: un grano canadese macinato in Italia non deve diventare "italiano".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

