

AGRICOLTURA

In campagna si torna all'antico

Exploit dei grani senza incroci: Senatore Cappelli leader Anche Galbusera sta puntando su frollini della tradizione

di IRENE ARQUINT

Exploit in campagna di grani antichi, quelli che fanno dannare i trebbiatori, ma che in tavola portano grande sapore e benessere. Un settore in espansione, basti pensare all'interesse suscitato nell'industria. Galbusera, è un esempio, sta puntando su un frollino fatto di grano Miracolo, Ardito, Virgilio e Fiorello. In Toscana di solo Senatore Cappelli, il duro più diffuso (per capirci quello con cui si fa la pasta) abbiamo quasi mille ettari (870), a fronte dei 5.000 italiani. Quando fino a due anni fa lungo lo stivale se ne coltivavano a malapena un migliaio di ettari. In Toscana, ad oggi, lo trattano un centinaio di agricoltori. «In un momento di crisi economica si torna alle varietà antiche – commenta Fabrizio Filippi, presidente di Coldiretti Pisa, provincia ad alta diffusione di questo prodotto – in campagna il futuro sta dimostrando di essere un ritorno al passato».

Se poi andiamo ad aggiungere gli altri, fra duri e teneri, si arriva a raddoppiare. «Un'inezia in realtà – aggiunge Filippi – perché nella sola provincia di Pisa abbiamo 20mila ettari a seminativo. Va rilevato però il grande interesse che muove, quindi il potenziale economico».

Crollato il mito delle se-

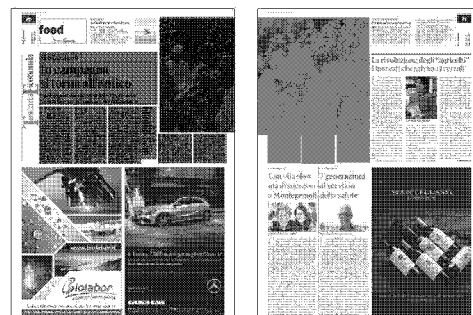
menta geneticamente modificate a cui veniva richiesto di produrre di più per accontentare un maggior numero di persone e dare un'impennata all'economia, la tendenza del mercato è quella di guardare alle varietà scartate con la Rivoluzione Verde. Quando cioè a partire dagli anni Sessanta ricerca e tecnologia furono messe al servizio di resa, resistenza alle malattie e allo stress ambientale nonché della forza glutinica, amica di una più facile lievitazione e plasmabilità ma nemica della digeribilità. Gli antichi hanno nomi simpatici come Etrusco, Perciasacchi, Senatore Cappelli fra i grani duri. Anche se il Cappelli è più recente ed alcuni storcono il naso nel definirlo antico. E poi Gentil Rosso, Verna, Abbondanza e tanti altri fra i teneri, quelli utilizzati nel settore dolciario e della panificazione. Ma a farla da padrone c'è il Senatore Cappelli, il più noto in Italia. «Perché le altre sono varietà pressoché territoriali, mentre il Cappelli, nato nel 1915, è coltivato in tutta la penisola. Non avendo subito modificazioni o incroci a favore della resa può definirsi antico» spiega Mauro Tonello, presidente della Sis, la Società Italiana Sementi, azienda emiliana a cui il Ministero nel 2016 ha assegnato per quindici anni, con bando europeo, l'utilizzo in esclusiva

del seme. Ciò significa che chi vuole coltivare il Senatore Cappelli deve rivolgersi a loro, i quali garantiscono anche il ritiro del raccolto ad un prezzo di mercato.

Vale a dire 60 euro al quintale in convenzione, che salgono ad 80 se biologico. Contro i 20 euro dei più comuni grani duri disponibili sul mer-

cato che diventano 35 nelle colture biologiche. Diciamo da due a tre volte meno rispetto agli antichi. Certo le rese non sono esaltanti, dato che a fronte di 30-40 quintali per ettaro di un comune grano duro, il nostro può raggiungere i 15-25 quintali.

«È comunque un prodotto di difficile reperibilità perché nonostante l'incremento dell'offerta – conclude Filippi di Coldiretti – viene superata abbondantemente dalla domanda. Quando ti fermi in autogrill e tra gli ingredienti dei panini leggi anche i grani antichi, capisci che ormai sono diventati di uso comune e ne intravedi il grande potenziale».



In Toscana di solo Senatore Cappelli, il duro più diffuso abbiamo quasi mille ettari (870), a fronte dei 5.000 italiani. Fino a due anni fa lungo lo stivale se ne coltivavano a malapena un migliaio di ettari

