

Frumento duro: Oro biondo di Sicilia

di Giuseppe Russo - Consorzio di Ricerca su specifici settori della filiera cerealicola "G.P. BALLATORE"

INTRODUZIONE

A dispetto di un titolo che sembra riproporre l'ennesima disquisizione sull'andamento dei prezzi del grano duro e sull'aumento del costo di pane e pasta, si vuole invece porre l'attenzione al valore, non meno importante, della qualità nutrizionale associata ai prodotti derivati dal grano duro e al loro rapporto con la dieta mediterranea, con particolare riferimento alla Sicilia, dove la filiera può vantare numeri di un certo interesse e livelli di organizzazione sempre più moderni ed innovativi, che si coniugano con la tradizione e la storia di questa coltura.

La Sicilia, infatti, con la sua ubicazione al centro del Mar Mediterraneo, i suoi circa 330.000 ettari seminati a grano duro, una filiera integralmente rappresentata in ogni sua componente e con dati sui consumi di pasta e pane che la posizionano tra i primi posti in Italia, non può che essere un palcoscenico privilegiato per studiare, valorizzare ed esaltare le virtù dei cereali nell'ambito della dieta mediterranea.

L'isola, che nel corso della storia è stata influenzata da numerosi popoli e culture, può vantare oggi un ampio e diversificato patrimonio alimentare associato ai cereali. I primi piatti quali la *pasta alla norma*, la *pasta con le sarde*, il *couscous* di pesce o i prodotti da forno tradizionali come il pane a lievitazione naturale, il *pane nero di Castelvetro*, lo *sfincione palermitano*, sono tutte espressioni di una tradizione ancora viva, da tutelare, che rientrano a pieno titolo nel salubre regime alimentare della dieta mediterranea, che l'UNESCO si appresta a riconoscere come vero e proprio "patrimonio culturale immateriale" dell'umanità.

Secondo le linee guida per una sana e corretta alimentazione, redatte dall'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione, attraverso i cereali (pasta e pane¹) dobbiamo assumere giornalmente non meno del 45 % dell'energia prevista dalla dieta. Peraltro l'energia apportata dall'amido contenuto nei cereali consente un'assunzione graduale degli zuccheri ed evita pertanto i "picchi glicemici" riconosciuti come non favorevoli al mantenimento della nostra salute e responsabili di disfunzioni correlate al sistema di azione dell'insulina.

Nell'amido di pane e pasta è presente inoltre una buona quantità di "amido resistente", una frazione di amido che resiste ai complessi enzimatici della digestione, supera il primo tratto dell'intestino e arriva al tratto terminale dove, attaccato dalla flora microbica, svolge una funzione prebiotica e viene trasformato in acidi grassi a catena corta (acetato, butirato e propinato); gli effetti sulla salute di questi composti sono ben noti in letteratura: preservano dal cancro all'intestino, favoriscono il buon funzionamento del sistema di controllo dell'insulina e alcuni studi recenti hanno anche proposto una funzione favorevole nel controllo del peso corporeo.

Alcuni studi hanno anche messo in evidenza, soprattutto nei prodotti derivati da sfarinati integrali di frumento duro, interessanti livelli composti di antiossidanti, quali i tocoli, fenoli e carotenoidi, per i quali è riconosciuta un'azione protettiva nei confronti dei processi di invecchiamento cellulare e preventiva verso alcune forme tumorali.

¹ In Italia meridionale, ed in particolare in Sicilia, la panificazione è essenzialmente realizzata con sfarinati (semola rimacinata) di frumento duro.

Quindi non demonizziamo pane e pasta nelle nostre diete. In opposizione alle mode alimentari proposte da alcuni “dietologi” che condannano l’assunzione di pane e pasta, per il controllo del peso corporeo e combattere l’obesità, i nutrizionisti oggi sono sempre più propensi a promuovere il consumo regolare di questi alimenti, dalle innumerevoli virtù nutrizionali. Il valore commerciale ed economico è pertanto solo uno degli aspetti da associare alla coltura del grano duro e ai suoi derivati; le proprietà nutrizionali, oltre agli aspetti culturali ed ambientali, sono anch’essi elementi fondamentali, soprattutto in Sicilia dove la filiera può vantare numeri di un certo interesse e livelli di organizzazione sempre più moderni ed innovativi, che si coniugano con la tradizione e la storia di questa coltura.

IL SISTEMA “FILIERA GRANO DURO” IN SICILIA

L’Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana, attraverso la collaborazione di enti di ricerca come il Consorzio di Ricerca *Gian Pietro Ballatore*, la Stazione Sperimentale per la Granicoltura di Caltagirone e l’Istituto Sperimentale per la cerealicoltura (oggi CRA, sezioni di Roma e Catania), ha lavorato nell’ultimo decennio per implementare un percorso di innovazione ed attribuire alla specifica filiera del grano duro in Sicilia un livello di organizzazione più moderno e funzionale.

Oggi l’isola dispone in ambito nazionale della più grande rete di monitoraggio della qualità del grano duro, che oltre ad esplicare il ruolo di qualificazione merceologica finalizzata allo stoccaggio differenziato, ha anche innescato un circolo virtuoso che ha coinvolto attivamente tutte le componenti della filiera stessa. Il sistema, gestito dal Consorzio Ballatore, certificato fin dal 2002 ai sensi della norma ISO 9001, ha permesso di attivare sul territorio il *Progetto Qualità e Tracciabilità del Grano Duro*, che attraverso una fitta rete di relazioni e processi consente di effettuare lo stoccaggio differenziato per classi di qualità, attivare percorsi di affiancamento aziendale e formazione degli operatori, garantire imparzialità e indipendenza nella risposta analitica della strumentazione e valutare la soddisfazione del cliente, il quale può anche suggerire eventuali miglioramenti al sistema. Alcuni di questi suggerimenti sono stati raccolti dalla Camera di Commercio di Enna che ha istituito un Borsino regionale dei prodotti cerealicoli, che coinvolge anche il Consorzio di Ricerca Ballatore e la Stazione Sperimentale per la Granicoltura di Caltagirone, e che già da diverse settimane effettua le quotazioni del grano duro prodotto e commercializzato nella regione (quotazioni disponibili su www.ilgranoduro.it).

Già a partire da questa campagna di raccolto il sistema del monitoraggio della qualità del grano in Sicilia può anche fregiarsi della nuova certificazione sulla rintracciabilità di filiera, ai sensi della norma ISO 22005. Ognuna della circa 12.000 analisi registrate (oltre il 50% delle analisi effettuate dalla rete di monitoraggio nazionale coordinata dall’Unità di Valorizzazione e Ricerca sui Cereali del CRA di Roma) è tracciata e registrata da un apposito *software* gestito presso i centri di ammasso. La filiera può anche contare su una rete di servizi specializzati erogati dal Centro di Eccellenza per la Ricerca e l’Innovazione della Filiera Siciliana, inaugurato il 22 maggio u.s. a Raddusa, in provincia di Catania.

Classi di qualità proteica 2008 (contenuto in proteine espresso in % su s.s.)

(13.884 analisi corrispondono a circa 1.250.000 q di frumento duro analizzato durante il raccolto.)

Provincie	N. Analisi		<9	da 9 a 10	da 10 a 11	da 11 a 12	da 12 a 13	> 13
Agrigento	1.685	n°	15	111	362	600	372	225
		%	0,9	6,6	21,5	35,6	22,1	13,4
Caltanissetta	2.480	n°	129	284	438	546	501	582
		%	5,2	11,5	17,7	22,0	20,2	23,5
Catania	630	n°	30	118	343	103	24	12
		%	4,8	18,7	54,4	16,4	3,8	1,9
Enna	1.734	n°	93	394	589	445	155	58
		%	5,4	22,7	34,0	25,7	8,9	3,3
Palermo	4.228	n°	16	172	804	1631	1045	560
		%	0,4	4,1	19,0	38,6	24,7	13,2
Ragusa	689	n°	2	37	193	240	124	93
		%	0,3	5,4	28,0	34,8	18,0	13,5
Siracusa	363	n°	6	46	145	109	38	19
		%	1,7	12,7	40,1	29,8	10,5	5,2
Trapani	2.075	n°	66	287	679	686	275	82
		%	3,2	13,8	32,7	33,1	13,3	4,0
TOTALE SICILIA	13.884	n°	357	1449	3553	4359	2534	1631
		%	2,6	10,4	25,6	31,4	18,3	11,7