



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

Codice identificativo del progetto: **10.2.2A-FSEPON-SI-2017-61**

Titolo modulo: "**Conservazione e salvaguardia dei beni naturalistici: uno sguardo verso il futuro**"



Attività didattica:

conservazione di antiche sementi di interesse agrario



Introduzione

I grani antichi siciliani sono tutte quelle varietà che esistono da oltre un secolo e che venivano coltivate prima dell'avvento dei nuovi grani creati con tecniche di modifica genetica. Oggi si stanno riscoprendo grazie al lavoro della Stazione Sperimentale Consorziata di Granicoltura di Caltagirone e di agricoltori e mulini che credono nella riscoperta dei tesori agroalimentari della nostra terra. I grani antichi siciliani hanno delle caratteristiche organolettiche e di sapore che le rendono ideali per proporre una cucina tradizionale filologicamente corretta e dalle proprietà salutistiche tali da renderli necessari nella nostra dieta, sono la scelta ideale per chiunque voglia mangiare sano e con gusto. La Sicilia è la regione d'Italia che presenta la maggiore varietà di microclimi e tipologie di suolo. Come un piccolo continente, racchiude tutte le caratteristiche ambientali del bacino del Mediterraneo. Considerata in passato il granaio di Roma oggi è divenuta il granaio d'Italia. Le particolari condizioni pedoclimatiche dell'isola hanno permesso il diffondersi di numerose varietà di frumento, se ne contano oltre cinquanta, per la maggior parte duri e semiduri e pochi teneri, tutti con caratteristiche eterogenee che rappresentano un parte di pregio del patrimonio della biodiversità agroalimentare della regione. La diffusione delle varietà di grano moderne, con una resa per ettaro più elevata, ha portato alla graduale scomparsa dai campi delle popolazioni di frumento tradizionali. Oggi, esigenze legate al gusto e alla riscoperta della tradizione e dei suoi prodotti hanno portato alcuni agricoltori, molitori e trasformatori al recupero delle antiche varietà di grani, dei molini a pietra e delle antiche ricette per offrire ai consumatori prodotti della tradizione fedeli ai sapori di una volta. Grazie al lavoro di conservazione dei semi e dell'eredità culturale agricola della Stazione Consorziata Sperimentale di Granicoltura di Caltagirone è stato possibile ripopolare le campagne con i grani della tradizione che vengono coltivati in biologico o al naturale, grazie alle loro caratteristiche di rusticità e robustezza.

Si riporta di seguito una breve descrizione delle sementi presenti nel contenitore, fornite dal "Mulino di nonno Mommo" (Bisacquino).

Tumminia

La Timilie, erano anticamente diffuse in tutta la Sicilia, in maggiore concentrazione nella provincia di Siracusa ai confini con quella di Catania come riporta Ugo de Cillis nel suo "Frumenti Siciliani" del 1942. Conosciuta con i nomi di Tumminia, Diminia, Tummulia, Riminia, Marzuolo, il grano Tumminia ha raste nere o bianche. Unico popolazione a ciclo breve, poteva essere seminato in periodo tardivo, tra la fine di febbraio e gli inizi di marzo. Veniva conservato come grano di emergenza per essere piantato nel caso che le condizioni di piovosità o siccità non avessero permesso la semina in autunno o in inverno delle altre varietà. Molto produttiva e resistente alle malattie garantiva una buona raccolta. La farina di Tumminia la troviamo in molte miscele di pane tipici siciliani come il pane nero di Castelvetro che deve il suo colore bruno alla presenza, appunto, della Tumminia e il pane di Monreale dove era presente in proporzioni variabili del 25% o del 50%. La farina di Tumminia si presta alla preparazione di prodotti da forno. I prodotti ottenuti hanno un caratteristico colore bruno. Famoso il pane di Castelvetro e i pani di Tumminia in purezza diffusi in tutta la Sicilia, dal particolare colore scuro bruno che rende immediatamente riconoscibile i prodotti ottenuti da questa farina che grazie alla sua capacità di trattenere l'umidità si conserva per molti giorni. Ottima farina anche per la pastificazione dalla quale si ottengono prodotti dalle ottime caratteristiche nutritive e dal gusto gradevole al palato. Le paste di Tumminia si adattano a tutte le preparazioni. Oggi la farina integrale di Tumminia è molto apprezzata per le caratteristiche nutrizionali e per l'alta digeribilità.



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

Codice identificativo del progetto: **10.2.2A-FSEPON-SI-2017-61**

Titolo modulo: "**Conservazione e salvaguardia dei beni naturalistici: uno sguardo verso il futuro**"



Attività didattica:

conservazione di antiche sementi di interesse agrario



Russello

Il Russello è una popolazione di grano duro che negli anni '30 si diffonde in tutta la Sicilia. Coltivato in modo particolare nella provincia di Agrigento e Caltanissetta, dove veniva conosciuto con i nomi: Russulidda, Tangarò, Tangarog, Gigante rosso, Russia. Il Rusello è una varietà che arriva dalla Russia ma non ci è dato sapere come arriva in Sicilia, deve il suo successo alla resistenza alla stretta e alla sua costanza nella produzione. Secondo un'indagine condotta nel luglio 1940 da Montemartini e Ciferri, nella provincia di Agrigento, Caltanissetta ed Enna le superfici di grano coltivato a Russello erano rispettivamente il 38, il 67, il 37 %. Il grano e la farina di questa varietà sono di pregio ed hanno incontrato il favore dei contadini nella parte centrale della Sicilia dove sostituisce in pochi anni le varietà locali. Insieme alla Tumminia è stato trovato in alcuni campi dove ancora veniva coltivato da contadini legati alla tradizione e che ne gradiscono la qualità della farina. La farina di Russello è riconoscibile dalla colorazione chiara che varia a seconda dell'andamento delle annate fino a diventare quasi bianca tendente al rossastro grazie alla presenza della crusca che mantiene costante il suo colore. Ha ottime qualità tecnologiche che permettono di ottenere un impasto facile da lavorare con una buona plasticità e una buona forza. Il pane di Russello è molto apprezzato per il suo sapore e per l'aroma invitante e persistente, riconoscibile dalla crosta del caratteristico colore rossastro. In alcune aree della Sicilia questo grano non è stato soppiantato dalle varietà moderne. La farina di Russello è ottima per la preparazione della pasta che risulta compatta e corposa, dal sapore gradevole che si sposa bene a qualsiasi sugo e si presta a tutte le preparazioni. Ottima per la preparazione delle lasagne e dei cannelloni. Come tutte le farine di grani antichi, anche quella di Russello risulta facilmente digeribile.

Perciasacchi

Conosciuto come Farro Lungo, Perciavisazzi, Gnolu, Farrone, Settecentanni. Troviamo memoria delle coltivazioni di questa popolazione nei primi anni dell'800 nel "Giornale del Viaggio fatto in Sicilia" nel 1809 dall'Abate Paolo Balsamo, tra i grani coltivati in collina cita il Farro. Unico dei Turanici presenti in Sicilia, De Cillis in "I Frumenti Siciliani" ci dice che veniva coltivato in provincia di Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa. Il grano Perciasacchi (letteralmente buca sacchi) deve il suo nome alla forma appuntita della cariosside che buca i sacchi di juta in cui era contenuto durante il trasporto. Dal grano Perciasacchi si ottiene una semola di elevata qualità, ottima per la preparazione della pasta e dei prodotti da forno quali pane, pizza e brioche. Gli impasti di questa farina sono facili da lavorare. La farina di Perciasacchi ha ottime qualità tecnologiche che la rendono pregiata.

Senatore Cappelli

La varietà di grano Senatore Cappelli, conosciuto anche con i nomi di Margherito e Mahmoudi, nasce all'inizio del novecento da una selezione fatta dal genetista Nazzareno Strampelli presso il Centro di Ricerca per la Granicoltura di Foggia. Ugo De Cillis nel suo "I frumenti siciliani" dice che Bidì e Margherito sono delle selezioni che discendono dal Mahmoudi, varietà tunisina. Da Strampelli sappiamo che viene selezionato dalla linea genetica francese Jenah Rhetifah. Viene iscritto a registro nel 1915 e battezzato con il nome del marchese Raffaele Cappelli, allora senatore del Regno d'Italia che aveva partecipato attivamente alla riforma agraria dei primi del Novecento. Veniva coltivato anche in Sicilia dove arriva in anni relativamente recenti e che De Cillis accorpa al Bidì come unica popolazione. La farina di Senatore Cappelli ha avuto negli anni un grande successo per le sue ottime qualità tecnologiche e di gusto. Molto simile al Bidì e al Margarito con i quali condivide il profumo e la semola di colore chiaro. Ottimo il pane di Senatore Cappelli, famoso quello di Altamura. Questa farina è molto apprezzata per la preparazione della pasta. Nonostante non sia una cultivar siciliana viene coltivata per la qualità della semola e la sua resa alta nella coltivazione biologica.

Fonte: <http://www.molinferrara.it/grani-antichi-siciliani.html>