



ACCADEMIA NAZIONALE DI AGRICOLTURA

I grani antichi sono una bufala che truffa il consumatore

Bologna 25 ottobre, “Grani antichi. Una moda piena di falsità” è stato il titolo dell’incontro organizzato lunedì 23 ottobre, presso la Sala del Cubiculum Artistarum di Palazzo dell’Archiginnasio di Bologna, dall’Accademia Nazionale di Agricoltura in collaborazione con la casa editrice “Il Mulino” e l’Associazione Regionale Giornalisti Agricoltura (ARGA Emilia-Romagna).

Il dibattito ha tentato di analizzare luci e ombre delle tipologie di frumento dette “grani antichi” oggi presenti sul mercato. Ne hanno parlato, moderati dal **Dott. Ercole Borasio**, Accademico Ordinario già Direttore Generale della Produttori Sementi S.p.a, il **Prof. Silvio Salvi**, Presidente della Società Italiana di Genetica Agraria, la **giornalista Lisa Bellocchi**, Presidente dell’European Network of Agricultural Journalist e il **Prof. Luigi Cattivelli**, Direttore del Centro di Ricerca Genomica e Bioinformatica del CREA, autore anche del volume “Pane nostro. Grani antichi, farine e altre bugie” (Edizioni “Il Mulino, 2023) presentato durante il dibattito.

Senatore Cappelli, Aureo, farro, grano monococco: sono nomi ormai noti a tutti. Li incontriamo ogni giorno tra gli scaffali dei supermercati, ricolmi di prodotti – farine, pane, pasta – a base di “grani” con caratteristiche uniche o di varietà particolari, possibilmente “antiche”. Alla base di questa corsa al grano migliore, qualsiasi cosa voglia dire, cavalcata dal mercato e dal marketing, c’è molta disinformazione. **Luigi Cattivelli** ha aiutato a capire perché parlare di varietà antiche o moderne ha poco senso, a scoprire da cosa dipendono le caratteristiche dei diversi frumenti, come il contenuto di proteine o la tenuta di cottura. Dunque, cosa sono i “grani antichi”? Fanno bene alla salute? Sono salubri dal punto di vista della sicurezza alimentare? Aiutano l’ambiente?

Sono grani vecchi e non rientrano nel registro nazionale

« Quando pensiamo ai grani antichi non dobbiamo andare troppo indietro nel tempo – ha introdotto **Ercole Borasio** – perché sono i grani, nati dalla ricerca scientifica di Nazareno Strampelli, che sono stati utilizzati dai primi del Novecento fino al primo dopoguerra. In Italia la legge sementiera è stata introdotta con grave ritardo nel 1972 e, solo a partire da quella data, è stato iscritto il Registro Nazionale, al quale devono essere registrate tutte le varietà seminate che hanno superato specifiche prove di differenziabilità, uniformità e stabilità tali da ricevere la certificazione. Oggi le farine sono tutte registrate e controllate dal CREA, mentre i cosiddetti grani antichi, non sono iscritti a nessun registro e non hanno regole. Sono grani vecchi che non rispondono più alle esigenze nutritive e produttive di oggi ».

Falso il messaggio sulla sostenibilità ambientale e la molitura a pietra

« Anche il messaggio della sostenibilità è falso perché i grani antichi sono decisamente meno produttivi di quelli odierni e perciò servirebbero molti più ettari di terreno da coltivare per avere un

quantitativo accettabile. Lo stesso – ha proseguito **Ercole Borasio** – dicasi per la salubrità perché le piante, rispetto a quelle moderne, essendo il doppio di altezza sono maggiormente soggette alle micotossine, si allettano facilmente e sono anche più soggette all’assorbimento di metalli pesanti presenti nel terreno come il cadmio. Infine, anche la **macinazione a pietra**, molto pubblicizzata, è falsa. I vecchi mulini erano a pietra, ma erano curati dai mugnai, che sapevano come mantenere le pietre e picchiettarle per fare giuste le scanalature per la molitura. Oggi nessuno lo fa più, forse poche persone, ma soprattutto la produzione industriale permette moliture migliori e di grande quantità ».

Grano e cambiamento climatico una fake news

« Una storia, quella del frumento, che lascia a bocca aperta. L’evoluzione della nostra specie è legata al frumento che si coltiva dal Canada, al Kenya, alla Russia perché l’uomo, nei secoli, è riuscito a selezionare piante sempre più resistenti adattate ai climi diversi che incontrava: sono stati i geni del frumento a permetterglielo. Sento – ha esordito **Luigi Cattivelli** – che tanti collegano grano e cambiamento climatico dicendo che il futuro in Italia è quello di coltivare banane o datteri a causa del clima più caldo: non diciamo falsità. Il frumento si coltiva in Africa da millenni, ogni pianta si adatta al clima che trova e un chicco che in Germania produce 10 tonnellate in Kenya non crescerebbe e viceversa, **sarà sempre l’uomo con la sua ricerca e i suoi studi a creare le piante giuste per i luoghi giusti**. Un grano antico poteva andare bene per il mondo di 100 anni fa, ma per quello attuale sarebbe del tutto inutile ».

Si all’integrale e la farina di manitoba è un falso mito

« Il 20% delle calorie consumate dall’uomo nel mondo è a base di frumento. A livello nutrizionale – ha continuato **Luigi Cattivelli** – il cosiddetto grano antico ha un 20% in più di minerali rispetto agli odierni, ma va tutto visto all’interno di una dieta equilibrata. Se mettiamo un cucchiaino di pomodoro nella pasta che mangiamo abbiamo già molti antiossidanti in più del 20%. Lo stesso discorso vale sul glutine, non ci sono evidenze scientifiche che affermano che le farine antiche ne hanno meno in assoluto. E qui entra in gioco il mito della farina di manitoba importata in Italia negli anni Sessanta dal Canada. Questa farina, che si chiama così solo perché è il nome della regione che lo produce, veniva utilizzata perché considerata una farina di forza con più glutine e che, dunque, dava più sapore e morbidezza ai prodotti da forno, al contrario delle farine che venivano usate in Italia all’epoca che erano poverissime di glutine e necessitavano di tempi di cottura molto lunghi. Ma nel tempo i caratteri della manitoba sono stati selezionati e incrociati con quelli dei nostri grani per avere farine equilibrate e giuste sotto il profilo nutrizionale. Il glutine non deve mangiarlo chi è celiaco, per tutti gli altri è una fonte di nutrimento essenziale alla salute. La farina integrale allunga la vita e fa bene alla salute ».

Il comunicato stampa completo è disponibile all’indirizzo: <https://www.accademia-agricoltura.it/i-grani-antichi-sono-una-bufala-che-truffa-il-consumatore/>