

Boom grani antichi per la pasta, Senatore Cappelli il più seminato

Con un balzo record di 250 volte in 20 anni tornano in tavola pasta, pane e anche pizze prodotte con gli antichi grani della tradizione italiana. E' quanto emerge dall'analisi della Coldiretti presentata insieme alla Sis, la Società Italiana Sementi, che al compimento dei 70 anni, ha vinto il bando del Crea, Centro per la ricerca della cerealicoltura di Foggia, ottenendo per 15 anni l'esclusiva della riproduzione e certificazione del grano duro "Senatore" Cappelli dalla semina fino alla tavola.

Con 1.000 ettari certificati coltivati nel 2016 il "Senatore" Cappelli è stato il grano duro antico più seminato in Italia con la produzione che ha raggiunto 2,5 milioni di chili nel 2017, praticamente raddoppiata rispetto all'anno precedente in controtendenza rispetto alle semine di grano duro diminuito in Italia dell'8% secondo le stime di Coldiretti su dati Crea. È stato proprio l'impegno della Sis, la più grande società sementiera italiana, nell'attività di riproduzione e certificazione che nell'ultimo anno ha fatto scattare in alto la coltivazione e produzione dell'antico grano duro.

Il Senatore Cappelli ha più di 100 anni. È stato, infatti, selezionato nel 1915 dall'agronomo Nazareno Strambelli che lo ha così chiamato in onore del senatore del Regno, Raffaele Cappelli, che aveva messo a disposizione dello Strampelli i terreni della propria masseria sul Tavoliere delle Puglie. Dopo essere arrivato a coprire più della metà della coltivazione di grano in Italia dove ha rivoluzionato la produzione di pane e pasta, negli anni 60 ha iniziato a scomparire tanto che venti anni fa nel 1996 la produzione era scesa a meno di 10mila chili.

A riportare oggi sul mercato la storica varietà di grano duro sono state le grandi qualità nutrizionali, grazie anche al contenuto di glutine più basso rispetto ad altri grani duri, pur mantenendo una quota proteica alta rispetto ai grani concorrenti. Anche i contenuti di zuccheri risultano più bassi rispetto ad altre varietà, mentre risulta invece importante la presenza di oligoelementi quali magnesio, potassio, calcio e zinco, di vitamine del gruppo B e vitamina E.

Oltre alle grandi qualità organolettiche, il "Senatore" Cappelli si contraddistingue anche per le sue qualità agronomiche. Infatti, in un periodo di cambiamenti climatici e di mutate esigenze ambientali tornano utili le caratteristiche di questo grano che ben si adatta a terreni siccitosi per la sua bassa necessità di acqua, che aiuta a salvaguardare le risorse idriche sempre più scarse, che resiste bene alle malattie facendone un grano ideale per la coltivazione biologica.

Luce, sole e poca acqua sono ingredienti ideali del “Senatore Cappelli” che oggi torna ad essere apprezzato per la buona adattabilità anche in condizioni agronomiche meno favorevoli che lo rendono adatto ad un sistema di coltivazione a basso o nullo impiego di mezzi tecnici, da concimi, ai fitofarmaci e ai diserbanti, con grande vantaggio per l’ambiente. L’ottima qualità della granella consente di ricavare farine e semole ideali per prodotti tipici a base di cereali, dalla pasta al pane, dai dolci a tutti i prodotti della panificazione.

“Nell’ambito delle celebrazioni dei 70 anni della Sis, abbiamo voluto il ritorno del “Senatore” Cappelli – ha detto il presidente di Sis e vicepresidente nazionale di Coldiretti, Mauro Tonello – perché riteniamo importante la salvaguardia dei semi antichi non certo per una questione di archeologia genetica, ma perché la qualità di questo grano trova ancora oggi il consenso dei consumatori che invece rifiutano produzioni che derivano da semi di organismi geneticamente modificati che rischiano di fare perdere la grande ricchezza della biodiversità con gravi perdite del patrimonio alimentare, culturale ed ambientale del Made in Italy”. “

La Società Italiana Sementi – ha detto il direttore generale di Sis, Mario Conti – da settanta anni seleziona semi che hanno fatto la storia del made in Italy dalle varietà di grano “Bologna” alla varietà di riso “Volano”, fino a sementi di erba medica come la “Garisenda” perché ritiene fondamentale salvaguardare un patrimonio genetico il più ampio possibile per affrontare le sfide future. Per questo ci siamo assunti l’onere e l’onore di certificare la produzione di grano duro “Senatore” Cappelli che con le sue caratteristiche genetiche si sta rivelando adatto alle nuove esigenze di coltivazione con elevati standard organolettici che rispondono alla domanda di buona e sana alimentazione”.