

Associazione Punta Stilo

Il recupero del grano “*senatore cappelli*”

**Linee guida per la produzione di
Grano duro *senatore cappelli* e altri
cereali e legumi**

Il recupero del grano *senatore cappelli*

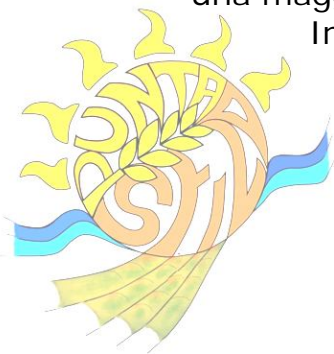
Il grano *senatore cappelli* (*Triticum durum*) è una varietà antica di grano duro. Il nome è in onore del senatore abruzzese Raffaele Cappelli, sulle cui terre il genetista agrario Nazareno Strampelli, nei primi anni del '900, effettuò delle semine sperimentali, incrociando per selezione genealogica diversi grani duri, al fine di ottenere varietà più produttive e resistenti alle malattie. Definito "razza eletta" negli anni '30 - '40, il grano duro Senatore Cappelli è stato per decenni la coltivazione più diffusa del meridione, successivamente, però, data la sua scarsa resa quantitativa, il grano Cappelli è stato a sua volta sostituito da piantagioni più produttive. A partire dagli anni '80, infatti, un gruppo di ricercatori iniziò ad irradiare il Grano Cappelli con raggi gamma, provocando inevitabili mutazioni genetiche: in particolare il grano è stato "nanizzato" in modo che le spighe non crescessero tanto in altezza, ottenendo così la varietà "Creso", che ancora oggi, assieme alle sue discendenze, costituisce la maggior parte della produzione di grano mondiale. Il grano Senatore Cappelli è ormai coltivato da poche aziende agricole.

È un frumento duro, dotato di ariste (i filamenti che si notano nelle graminacee) scure e ben evidenti. La pianta ha un'altezza di oltre 1.80 m, superiore a quella del grano comune, ed è per questo a rischio di allettamento (il fusto con pioggia e vento tende a piegarsi rendendo più difficili le operazioni di raccolta).

Rappresenta una raffinata e squisita alternativa per la preparazione di tutti i prodotti a base di grano tradizionale: pane, pasta e pizza.

È considerata una varietà antica pregiata, in quanto non ha subito le alterazioni delle moderne tecniche di manipolazione genetica, preservandosi inalterata nel tempo, a tutto vantaggio del sapore e del contenuto nutrizionale: anche per questo gli esperti attribuiscono al Senatore Cappelli una elevata tollerabilità. Infatti, da recenti studi sembra che l'intolleranza al glutine sia dovuta alla mutazione di tale molecola contenuta nelle nuove varietà. Pertanto, il grano senatore cappelli ha una maggiore tollerabilità proprio perché la molecola del glutine non è stata modificata.

In ogni caso, il nostro progetto punta a produrre questo grano qui da noi, con tecniche di produzione a basso impatto ambientale e senza l'utilizzo di pesticidi.



Perchè produrre cereali qui?

Oggi, buona parte, se non la totalità dei cereali e leguminose, non sono più di nostra produzione. Sia per l'alimentazione umana che animale si fa ricorso a prodotti che vengono da fuori, alcuni, soprattutto per gli sfarinati zootecnici, di produzione extraeuropea, dove spesso vi sono prodotti OGM, per non parlare di micotossine, aflatossine ed altro.

Se da un lato vi è un "risparmio" nel prezzo di acquisto, dall'altro vi è un danno enorme sia per la nostra economia che per la nostra salute.

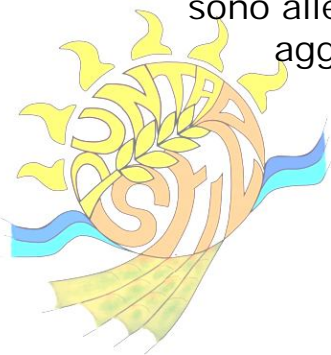
Dal punto di vista economico il danno si ha in quanto ingenti risorse se ne vanno fuori per l'acquisto di cereali e leguminose, che se invece erano di produzione locale questi soldi rimanevano qui e potevano essere reinvestiti sul territorio. Non si tratta di chiudersi e di proporre di comprare e consumare solo prodotti nostri, ma quel che si propone è di recuperare le nostre produzioni tradizionali, il nostro patrimonio agricolo.

A questo si aggiunge un danno per la nostra salute, in quanto, senza accorgercene, mangiamo alimenti OGM che provengono dal mais e dalla soia contenuta negli sfarinati per l'allevamento dei nostri animali, oltre al fatto che questi prodotti sono tutti da agricoltura intensiva, e quindi prodotti con forte impiego di prodotti chimici.

A fronte di tutto ciò si propone di coltivare qui i cereali e leguminose che servono, almeno in parte, per l'alimentazione umana che zootecnica.

Certamente si tratterà di spendere qualcosa in più, anche se è tutto da verificare in quanto per i prodotti che vengono da fuori occorre metterci il guadagno dei diversi intermediari, ma una cosa è certa, avremo la possibilità di alimentarci con prodotti sicuri che faranno bene alla nostra salute e alla nostra economia. Inoltre, il fatto di poter dire che i nostri animali sono allevati con prodotti no OGM, magari biologici e a km 0, gli darà un alto valore

aggiunto e saranno molto più interessanti sul mercato, in particolare per i salumi e formaggi di cui l'Associazione di fa promotrice.



Come aderire al progetto dell'Associazione Punta Stilo

Innanzitutto sottoscrivendo le Linee guida dell'Associazione Punta Stilo e, conseguentemente, rispettando le indicazioni dell'Associazione Punta Stilo.

L'Associazione supporterà le aziende nella scelta del seme da seminare e nelle tecniche di coltivazione da adottare e, successivamente, nella vendita delle produzioni.

Il nostro obiettivo è che le aziende associate, i ristoranti aderenti all'associazione, possano utilizzare nella loro attività e, per i singoli soci, mangiare prodotti fatti con cereali e leguminose prodotti qui da noi.

L'Associazione si propone di promuovere la produzione locale e di trovare i migliori canali di vendita, con l'obiettivo di far vendere tutta la produzione messa a disposizione.

