La riscoperta di un’antica coltura: il Grano Saraceno

written by Rivista di Agraria.org | 12 aprile 2009
di Eugenio Cozzolino, Vincenzo Leone

Fig. 3 – Illustrazione della specie
http://it.wikipedia.org/wiki/File:Illustration_Fagopyrum_esculentum0.jpg

Il grano saraceno è una dicotiledone appartenente alla famiglia botanica delle Polygonaceae genere Fagopyrum. Le poche varietà commercialmente disponibili e tutte di origine straniera appartengono alla specie *Fagopyrum esculentum* L. Fino a qualche decennio fa la coltura era diffusa nelle vallate alpine e nelle zone pedemontane del nord Italia. In relazione alla estrema semplicità colturale ed alla precocità del ciclo vegetativo, veniva seminata nel mese di luglio dopo la raccolta del cereale vernino e raccolto dopo circa 90 giorni.
Caratteristica fondamentale della coltura era quella di valorizzare terreni marginali nel periodo estivo utilizzata come intercalare tra due cereali autunno-vernini.
In queste aree, tipiche per la coltivazione del grano saraceno, esisteva una consolidata e storica tradizione alimentare, legata al consumo di prodotti ottenuti dalla farina di questa preziosa coltura. Rispetto alla farina di frumento, la farina di grano saraceno è priva di glutine ed è più ricca di amido e di proteine ad alto valore alimentare. Dalla macinazione dei frutti si ottiene una farina adatta alla produzione di cibi salutistici che contiene un tipo di amido a più lenta digestione, particolarmente indicato nella dieta dei diabetici. Un altro componente di cui la farina è ricca è la rutina, un composto in grado di prevenire la fragilità capillare.
Risulta perfettamente tollerato dagli individui che soffrono di celiachia per cui la farina pura (cioè non miscelata con quella dei frumenti) può essere utilizzata per produrre paste, polente, dolciumi.
Il declino della coltura iniziò sia con l’esodo rurale (ed in primis proprio da quelle aree marginali che, essendo di più difficile coltivazione fornivano spesso all’agricoltore un reddito insufficiente), sia alle mutate abitudini alimentarie che alla mancata selezione di varietà maggiormente produttive e rispondenti ad input agronomici innovativi.
La riscoperta di questa coltura si ebbe nei primi anni novanta, quando l’allora Istituto della Nutrizione di Roma avviò uno studio internazionale per la caratterizzazione del valore nutrizionale degli ecotipi italiani di grano saraceno.
Questa specie presenta infatti proteine con il più alto valore alimentare nel mondo vegetale, in particolare per l’alto contenuto di lisina e triptofano. Un programma di sperimentazione sulla coltura, primo in Italia, è stato attuato nell’ambito del progetto finalizzato “MiCIA” negli anni 90 e coordinato dal Dott. B. Borghi dell’ex-Istituto Sperimentale per la Cerealicoltura, sezione di S. Angelo Lodigiani (Lodi).
Le industrie molitorie e di trasformazione si approvvigionano per le loro esigenze dai mercati esteri ed in particolare dalla Cina che è il primo produttore mondiale di grano saraceno.
Nell’ambito dell’attività prevista dal progetto “Analisi e valutazione di ordinamenti colturali alternativi nelle aree a riconversione del tabacco” (CoAlTa), finanziato dalla Comunità Europea in base al Regolamento CE n. 2182/2002 per favorire le scelte di riconversione dei nostri produttori verso colture alternative al tabacco è stata effettuata una sperimentazione sulla possibilità di diffusione del grano saraceno in aree tipiche per la coltivazione dei tabacchi scuri nella provincia di Benevento. L’introduzione in coltura di questa pianta nelle aree soggette a riconversione potrebbe costituire una valida alternativa, rispettando gli orientamenti della politica agricola comunitaria e cioè diversificazione produttiva e produzioni di qualità e soprattutto in condizioni di “low input”. In figura 1 e 2 sono riportati i dati produttivi degli esperimenti effettuati rispettivamente nell’anno 2005 e 2006. A Pietrelcina e Paduli le rese più basse sono da mettere in relazione al mancato intervento irriguo di soccorso che invece è stato effettuato nelle altre località.
Il peso di 1000 semi, in tutti i campi è stato sempre superiore ai 20 grammi, con i valori più elevati per la Lileja ed in particolare nei campi di Pietrelcina e Paduli. Il contenuto di proteine grezze, è stato per tutte le varietà

superiore al 13 % sulla s.s. con il valore più elevato per la varietà Bamby nel campo di Pietrelcina corrispondente a 14,1%.



Fig. 1 – Produzione media e peso medio del seme di due cv di grano saraceno coltivate in due località con intervallo di confidenza al 95%. (Interlandi et al., 2006)



Fig. 2 – Valori medi produttivi delle 3 varietà di grano saraceno coltivate in 5 località con intervallo di confidenza al 95%. (Cozzolino et al., 2007)

Le prove effettuate nella provincia di Benevento (foto 1 e 2) hanno messo in evidenza per questa coltura una tecnica colturale estremamente semplice ed in considerazione dell'elevata rusticità che la caratterizza, è proponibile in tutti i contesti di produzione biologica. Un limite della coltura è in certi casi la bassa produttività che bisogna cercare di standardizzare con alcuni accorgimenti di natura agronomica ed individuando il giusto momento della raccolta.



Foto 1 – Coltivazione sperimentale di grano saraceno seminato a spaglio a Calvi
(foto Eugenio Cozzolino)



Foto 2 – Coltivazione sperimentale di grano saraceno seminato a file a S.Agata dei Goti
(foto Eugenio Cozzolino)

Bibliografia consultata

– Borghi B. – Grano saraceno: verso la reintroduzione in coltura – L'Informatore agrario 26/96
– Interlandi et al., 2006 – Coltivazione del grano saraceno nelle aree tabacchicole del beneventano sottoposte a riconversione. Pubblicazione risultati 1° anno attività sperimentale Progetto CoAlTa pp71-73.
– Cozzolino et al, 2007-Coltivazione del grano saraceno nelle aree tabacchicole del beneventano sottoposte a riconversione. Risultati della sperimentazione 2006. Pubblicazione risultati finali progetto CoAlTa1. pp207-212.

Eugenio Cozzolino, Vincenzo Leone – CRA-Unità di ricerca per le colture alternative al tabacco (ex-Istituto Sperimentale Tabacco).

Eugenio Cozzolino, laureato in Scienze Agrarie presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Napoli "Federico II" e abilitato all'esercizio della libera professione di Agronomo, lavora presso il Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura-Unità di ricerca per le alternative al Tabacco. Curriculum vitae >>>



Manuale di Autoproduzione delle Sementi
Con tecniche di agricoltura biologica
Giovanni Cerretelli, Concetta Vazzana – Edagricole
Il manuale è il risultato di un lavoro di 15 anni finalizzato alla ricerca e al recupero di vecchie varietà locali di specie erbacee e allo studio dei sistemi di conservazione e riproduzione delle sementi, tipici della cultura popolare. Acquista online >>>