



*“Grani antichi per nuovi prodotti salutistici” è il progetto a cura dell’Isa e Ipsp del Consiglio nazionale delle ricerche, con il coinvolgimento di aziende irpine, che partendo dalla sperimentazione sulle sementi Carosella, Risciola e Saragolla, intende valorizzare le farine ottenute da varietà di grani diffuse nel passato. I vantaggi: maggiore contenuto di fibra e polifenoli, notevole attività antiossidante, elevata presenza di amilosio che contrasta le patologie degenerative. Presentati oggi i risultati presso Città della Scienza a Napoli*



Napoli, 31 maggio 2022 - Maggiore contenuto di fibra, polifenoli e una più alta attività antiossidante rispetto agli omologhi commerciali. Sono alcune proprietà delle farine ricavate dalle antiche cultivar Carosella, Risciola e Saragolla, ottenute dalle aziende primarie irpine mediante protocolli sostenibili stilati dal Consiglio nazionale delle ricerche nell’ambito del progetto “Grani antichi per nuovi prodotti salutistici - Graditi”, presentato oggi, a Napoli, presso Città della scienza partner dell’iniziativa.

Ha aperto i lavori il Direttore Generale di Città della Scienza, Massimo Cavaliere: “Si può senz'altro dire che è possibile una agricoltura che unisca ricerca, innovazione e sostenibilità ambientale: una agricoltura in sintonia con la natura, buona per la salute, di più gusto e remunerativa per i produttori. Questo rappresenta il ‘Progetto Graditi’ che si sviluppa in Campania, con la sua ricca storia agronomica e gastronomica, con la Dieta Mediterranea e con i processi innovativi per la sostenibilità. Una agricoltura diversa quindi non solo è necessaria, ma è concretamente possibile e può diventare protagonista anche nella lotta contro i cambiamenti climatici”.

Le produzioni di cereali ottenute nel primo anno dalla sperimentazione (circa 9 tonnellate in totale sulle 4 aziende) sono interessanti soprattutto per il grano tenero e le varietà Risciola e Carosella che hanno superato i 30 quintali ad ettaro senza l'utilizzo di concimi e diserbo. Questo è un risultato importante perché l'Italia importa il 75% del proprio fabbisogno di grano tenero dall'estero soprattutto Francia ed Ungheria.

La sfida dell'attività scientifica del Cnr è quella di valorizzare la biodiversità agraria, puntando su prodotti salutistici, volano per l'economia locale. Il progetto è coordinato per la parte scientifica da Maria Grazia Volpe dell'Istituto di scienze dell'Alimentazione di Avellino (Cnr-Isa), con la partecipazione dell'Istituto per la protezione sostenibile delle piante (Cnr-Ipsp) e il coinvolgimento di otto aziende irpine, rappresentate dal capofila Ottavio Lucifero, titolare di una delle principali aziende cerealicole della Campania.

“Si parla di grani antichi, ma sorprendentemente si tratta di un progetto di grande modernità, poiché affronta temi estremamente attuali, quali la sostenibilità ambientale, l'educazione alimentare e la salute degli alimenti”, ha dichiarato Ottavio Lucifero.

Grazie alla filiera sono stati realizzati: farine, prodotti da forno, pasta, birra. “I risultati scientifici del primo anno di attività sono relativi alle indagini chimiche, microbiologiche e nutrizionali di farine a vario grado di setacciatura delle cultivar in questione - ha illustrato Maria Grazia Volpe del Cnr-Isa - I cereali sono stati moliti in un mulino con macina a pietra con un accurato controllo della temperatura e dalla macinazione e vaglio sono state ottenute le farine integrali, di grado uno e di grado zero”.

E se la buona salute inizia a tavola, queste farine integrali sono un concentrato di benessere. Infatti, “Si confermano una preziosa fonte di fibre, utili ad esempio nella prevenzione di alcuni tipi di cancro e malattie neurovegetative e di polifenoli, che annoverano tra i componenti principali acido gallico, acido idrossibenzoico, acido clorogenico, acidi ferulici, apigenine (aglicone e glicosilate). Parallelamente il profilo dei trigliceridi ha evidenziato la presenza soprattutto di componenti polinsature, con rapporto ?3/

76 circa di 1:5, abbastanza vicino al rapporto ottimale a cui tali composti esplicano la loro efficacia benefica sulla salute dell’uomo”, ha proseguito Maria Grazia Volpe.

Un altro dato interessante è l’elevata presenza di amilosio, rispetto agli omologhi prodotti commerciali, che svolge un ruolo importante nell’ostacolare le malattie degenerative. “Questo risultato merita di essere menzionato approfondito con studi in vivo - ha aggiunto la ricercatrice - Una maggiore presenza di amilosio incide sull’indice glicemico in quanto, come riportato in letteratura, esiste una correlazione positiva tra la quantità di amilosio e la percentuale di amido resistente. Detta percentuale risulta essere la porzione non digerita all’interno dello stomaco e arriva intatta nell’intestino crasso dove svolge un ruolo analogo a quello delle fibre alimentari, con effetti fisiologici importanti per la salute umana”.

La filiera permetterà lo sviluppo futuro di una nuova linea di prodotti alimentari funzionali, naturalmente arricchiti in componenti salutistiche, che saranno corredati di tabelle nutrizionali e claims diretti a un consumatore sempre più esigente e informato. Il progetto mira alla predisposizione di un marchio di qualità “Graditi” cui potranno aderire tutte le aziende a forte vocazione territoriale.

“L’Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr ha proposto un nuovo tipo di rotazione con cereale /antico/canapa/favino che favorisce il mantenimento della fertilità agronomica eliminando l’utilizzo per quanto possibile di concimi di sintesi per ridurre le emissioni in atmosfera e contrastare i cambiamenti climatici” ha aggiunto Giuseppe Sorrentino ricercatore dell’Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr.

La sede di Portici ha stipulato un accordo di collaborazione con il CREA di Foggia per la caratterizzazione morfologica di questi grani e la loro iscrizione nel registro delle vecchie varietà campane. “La valorizzazione delle varietà autoctone soprattutto in Campania ha grandi potenzialità di sviluppo nei prossimi cinque anni”, ha concluso il ricercatore.

Completa il quadro del partenariato di ‘Graditi’ l’Istituto Tecnico Agrario “G. De Gruttola”.